

**PENGARUH PRAKTIK INDUSTRI TERHADAP HASIL UJI KOMPETENSI
TATA HIDANG DI SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4
YOGYAKARTA**

TUGAS AKHIR SKRIPSI

Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta Untuk Memenuhi
Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan



Disusun Oleh :
Hetti Setiwati
13511247010

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2015**

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

**PENGARUH TEMPAT PRAKTIK INDUSTRI TERHADAP KEMAMPUAN
MELAYANI MAKAN DAN MINUM TAMU PADA SISWA PROGRAM
KEAHLIAN TATA BOGA SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA**

Disusun oleh :

Hetti Setiwati
NIM. 13511247010

telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan

Ujian Akhir Tugas Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan.

Yogyakarta, 06 November 2015

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga,



Sutriyati Purwanti, M.Si
NIP. 19611216 198803 2 001

Disetujui,
Dosen Pembimbing,



Dra. Endang Mulyatiningsih
NIP. 19630111 198812 2

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawahini :

Nama : Hetti Setiwati

Nim : 13511247010

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengaruh Praktik Industri Terhadap Hasil Uji Kompetensi
Tata Hidang Di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 4
Yogyakarta

Menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, 17.....November 2015

Yang menyatakan,



HettiSetiwati

13511247010

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir Skripsi

PENGARUH PRAKTIK INDUSTRI TERHADAP HASIL UJI KOMPETENSI TATA HIDANG DI SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4 YOGYAKARTA

Disusun Oleh :




Hetti Setiwati

13511247010

Telah Dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi
Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta Pada

Tanggal 17 November 2015

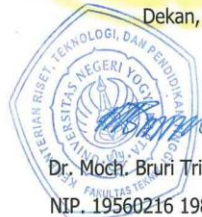
TIM PENGUJI

Nama/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Dr. Endang Mulyatiningsih Ketua Penguji/Pembimbing		17 Nov 2015
Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd Sekretaris		17 Nov 2015
Dr. Kokom Komariah Penguji		17 Nov 2015

Yogyakarta, 31 Desember 2015

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,



Dr. Moch. Bruri Triyono, M.Pd

NIP. 19560216 198603 1 003

PENGARUH PRAKTIK INDUSTRI TERHADAP HASIL UJI KOMPETENSI TATA HIDANG DI SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

Oleh:

Hetti Setiwati
13511247010

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: (1) capaian uji kompetensi ditinjau dari aspek pengetahuan siswa PI di Hotel dengan siswa yang PI di Restoran, (2) capaian uji kompetensi ditinjau dari aspek keterampilan siswa PI di Hotel dengan siswa yang PI di Restoran, dan (3) perbedaan antara hasil uji kompetensi siswa PI di Hotel dengan siswa yang PI di Restoran.

Metode penelitian ini menggunakan metode survey *ex post facto*. Penelitian ini dilakukan di SMK N 4 Yogyakarta. Waktu penelitian ini dari bulan Maret 2014 hingga November 2015. Teknik pengambilan sampel menggunakan *Purposive Sampling*. Subjek penelitian ini adalah peserta didik kelas XII Tata Boga sebanyak 40 siswa yang terdiri dari 30 siswa melakukan Praktik Industri di Hotel, dan 10 siswa melakukan Praktik Industri di restoran. Instrumen dalam penelitian ini berupa data sekunder. Teknik analisis data menggunakan uji *Independent t-Test*.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa (1) capaian uji kompetensi ditinjau dari aspek pengetahuan di Hotel berada pada kategori sedang (73,33%) dan di Restoran berada pada kategori sedang (70,00%); (2) capaian uji kompetensi ditinjau dari aspek keterampilan di Hotel berada pada kategori sedang (66,67%) dan di Restoran berada pada kategori sedang (70,00%); (3) terdapat perbedaan hasil uji kompetensi siswa yang Praktek Industri di Hotel dengan yang di Restoran. Hal ini ditunjukkan dari hasil analisis data pada pengetahuan dan keterampilan siswa setelah praktik di hotel nilai t_{hitung} lebih besar dari pada t_{tabel} ($15,682 > 2,042$), dan nilai signifikansi sebesar 0,000 lebih kecil dari signifikansi 0,05 ($0,000 < 0,05$); dan pada pengetahuan dan keterampilan siswa setelah praktik di restoran nilai t_{hitung} lebih besar dari pada t_{tabel} ($6,152 > 2,042$), dan nilai signifikansi sebesar 0,000 lebih kecil dari signifikansi 0,05 ($0,000 < 0,05$).

Kata Kunci: Pengaruh Praktik Industri, Hasil Uji Kompetensi, Tata Hidang

MOTTO

Di Perlukan Matahari Dan Hujan Untuk Menciptakan Sebuah Pelangi

(Sebuah Keberhasilan Membutuhkan Suatu Proses)

(Pepatah Tiongkok)

"Eat Failure, and you will know the taste of success."

Anda tidak akan mengetahui apa itu kesuksesan sebelum merasakan kegagalan.

"Learn from the past, live for the today, and plan for tomorrow"

Belajarliah dari masa lalu, hiduplah di masa sekarang dan rencanakan untuk hari esok.

PERSEMBAHAN

Karya ini kupersembahkan kepada :

- ✓ Allah SWT yang telah memberikan kehidupan di dunia ini ^-^
- ✓ Almamaterku Jurusan PTBB, yang selama ini menjadi tempat untuk menimba ilmu, banyak manfaat yang didapatkan di tempat ini.
- ✓ Papa, Mama, Papi,Mami dan adik-adikku yang tercinta, serta keluarga di Jakarta, terima kasih atas doa-doanya, kasih sayang, nasehat dan dukungannya selama ini.
- ✓ Sahabat-sahabatku Tanjung, Fitri, Icha, Ellya,Nesa yang sama-sama berjuang menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi juga, terimakasih semangat, masukan, dukungan dan bantuannya.
- ✓ Mba Emmy yang telah sabar membantu dan membimbingku dalam mengerjakan skripsi.
- ✓ Teman-teman PKS 2013 yang telah berjuang bersama selama ini, terima kasih banyak.
- ✓ Pembaca laporan Tugas Akhir Skripsi yang budiman.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas berkat rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir Skripsi dalam rangka memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan judul "Pengaruh Tempat Praktek Industri Terhadap Kemampuan Melayani Tamu Pada Mata Pelajaran Pelayanan Makan Dan Minum Pada Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 4 Yogyakarta" dapat disusun sesuai dengan harapan. Tugas Akhir Skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terimakasih yang terhormat :

1. Dr. Endang Mulyatiningsih, selaku Dosen Pembimbing TAS yang telah banyak memberikan semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Dra. Mulyani Ratna selaku Validator instrument penelitian TAS yang memberikan saran/ masukan perbaikan sehingga penelitian TAS dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
3. Dr. Kokom Komariah Selaku Dosen Penguji dan Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd selaku Sekretaris yang memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap TAS ini.
4. Dr. Mutiara Nugraheni, selaku Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga sekaligus Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana yang selalu memberikan nasehat dan semangat untuk segera menyelesaikan TAS ini.
5. Dr. Moch. Bruri Triyono, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.

6. Setya Budi Sungkowo, S.Pd., selaku Kepala SMK Negeri 4 Yogyakarta yang telah member ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
7. Para guru dan staf SMK Negeri 4 Yogyakarta yang telah member bantuan memperlancar pengambilan data selama penelitian Tugas Akhir Skripsi ini dan semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu per satu

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah diberikan semua pihak di atas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT dan Tugas Akhir Skripsi ini menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkan.

Yogyakarta, Desember 2015
Penulis,

Hetti Setiwati
NIM. 13511247010

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
SURAT PERNYATAAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
ABSTRAK	v
MOTTO.....	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Batasan Masalah.....	6
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian	7
F. Manfaat Penelitian	7
BAB II. KAJIAN PUSTAKA	
A. Kajian Teori.....	9
1. Definisi Pengetahuan	9
2. Definisi Keterampilan.	9
3. Praktik Industri	10
4. Uji Kompetensi	16
5. Hasil Uji Kompetensi	22
6. Tata Hidang	23

7. <i>Food and Beverage</i>	23
B. Kajian Penelitian yang Relevan	30
C. Kerangka Berpikir	31
D. Hipotesis Penelitian	33
BAB III. METODE PENELITIAN	
A. Desain / Prosedur Penelitian	34
B. Variabel Penelitian	34
C. Definisi Operasional	35
D. Tempat dan Waktu Penelitian	
1. Tempat Penelitian	35
2. Waktu Penelitian	35
E. Populasi dan Sampel	36
F. Teknik Pengumpulan Data	37
G. Instrumen Penelitian	37
H. Analisis Data	40
1. Analisis Deskriptif	40
2. Uji Prasyarat Analisis	41
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	43
1. Deskripsi lokasi Penelitian	43
2. Visi dan Misi	44
B. Deskripsi Data Penelitian	44
1. Capaian Hasil Uji Kompetensi Ditinjau Dari Aspek Pengetahuan Di Hotel Dan Di Restoran	
a) Capaian Hasil Uji Kompetensi Ditinjau Dari Aspek Pengetahuan Di Hotel.	45
b) Capaian Hasil Uji Kompetensi Ditinjau Dari Aspek Keterampilan Di Restoran	46
2. Capaian Hasil Uji Kompetensi Ditinjau Dari Aspek Keterampilan Di Hotel Dan Di Restoran	
a) Capaian Hasil Uji Kompetensi Ditinjau Dari Aspek Keterampilan Di Hotel	48
b) Capaian Hasil Uji Kompetensi Ditinjau Dari Aspek Keterampilan Di Restoran	50

3. Rangkuman Perbedaan Antara Hasil Uji Kompetensi Siswa PI Di Hotel Dengan Yang Di Restoran.....	52
4. Hasil Uji Prasyarat Analisis Data	
a) Uji Normalitas.....	53
b) Uji Homogenitas Variansi.....	54
c) Pengujian Hipotesis.....	55
C. Pembahasan.....	56
1. Capaian Hasil Uji Kompetensi Ditinjau Dari Aspek Pengetahuan Siswa PI Di Hotel Dan Di Restoran.....	56
2. Capaian Hasil Uji Kompetensi Ditinjau Dari Aspek Keterampilan Siswa PI Di Hotel Dan Di Restoran.....	58
3. Perbedaan Hasil Uji Kompetensi Siswa Yang Praktek Industri Di Hotel Dengan Yang Di Restoran.....	60
BAB V. SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan.....	63
B. Saran	64
DAFTAR PUSTAKA.....	65
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	66

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Instrument Penelitian Uji Kompetensi Tata Hidang.....	39
Tabel 2. Hasil Kategori Capaian Hasil uji kompetensi Ditinjau Dari Aspek Pengetahuan Di Hotel	46
Tabel 3. Hasil Kategori Capaian Hasil uji kompetensi Ditinjau Dari Aspek Pengetahuan Di Restoran	47
Tabel 4. Hasil Kategori Capaian Hasil uji kompetensi Ditinjau Dari Aspek Keterampilan Di Hotel	49
Tabel 5. Hasil Kategori Capaian Hasil uji kompetensi Ditinjau Dari Aspek Keterampilan Di Restoran.	51
Tabel 6. Rangkuman Capaian Hasil Uji Kompetensi Ditinjau Dari Aspek Pengetahuan Dan Keterampilan	52
Tabel 7. Hasil Uji Normalitas.....	54
Tabel 8. Hasil Uji Homogenitas Variansi	55
Tabel 9. Hasil Uji Paired T-Test Pengetahuan Dan Keterampilan Siswa Setelah Praktik Industri Di Hotel	55
Tabel 10. Hasil Uji Paired T-Test Pengetahuan Dan Keterampilan Siswa Setelah Praktik Industri Di Restoran.....	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.Kerangka Berpikir	32
Gambar 2. <i>Pie Chart</i> Capaian Hasil uji kompetensi Ditinjau Dari Aspek Pengetahuan Di Hotel	46
Gambar 3. <i>Pie Chart</i> Capaian Hasil uji kompetensi Ditinjau Dari Aspek Pengetahuan Di Restoran	48
Gambar 4. <i>Pie Chart</i> Capaian Hasil uji kompetensi Ditinjau Dari Aspek Keterampilan Di Hotel	50
Gambar 5. <i>Pie Chart</i> Capaian Hasil uji kompetensi Ditinjau Dari Aspek Keterampilan Di Restoran	51
Gambar 6.Diagram Batang Pengetahuan dan Keterampilan Siswa.....	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Penelitian

Lampiran 2. Hasil olah data

Lampiran 3. Lembar Penilaian Pengetahuan dan Keterampilan

Lampiran 4. Data Pengangguran Terbuka Menurut Provinsi (Tahun 2002-2014)

Lampiran 5. Data Pengangguran Menurut Pendidikan Tertinggi Yang Ditamatkan
(Tahun 2004-2014)

Lampiran 6. Dokumentasi Foto

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pendidikan kejuruan bertujuan untuk: (a) menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada sebagai tenaga kerja tingkat menengah sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya; (b) menyiapkan peserta didik agar mampu memilih karir, ulet dan gigih dalam berkompetensi, beradaptasi di lingkungan kerja dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahlian yang diminatinya; (c) membekali peserta didik dengan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni agar mampu mengembangkan diri di kemudian hari baik secara mandiri maupun melalui jenjang pendidikan yang lebih tinggi; dan (d) membekali peserta didik dengan kompetensi yang sesuai dengan program keahlian yang dipilih.

Sesungguhnya mencapai tujuan tersebut tidaklah mudah, kurangnya tenaga terampil dan keterbatasan untuk mendapatkan praktek pelatihan di sekolah menengah kejuruan sehingga harmonisasi regulasi yang terkait dengan dunia industri masih kurang baik, itu adalah salah satu masalah yang harus diselesaikan dengan cara siswa melaksanakan praktik industri. Agar siswa dapat belajar langsung dengan tenaga profesional yang ada di industri dan siswa juga dapat langsung merasakan dunia industri yang sesungguhnya.

Persaingan diberbagai bidang tenaga kerja dalam era globalisasi seperti sekarang ini sangat tinggi. Untuk menghadapi era industrialisasi dan perdagangan bebas dibutuhkan tenaga kerja yang berkualitas dan kompeten.

Sebagai negara berkembang Indonesia sangat membutuhkan tenaga kerja dalam berbagai bidang yang berkualitas tinggi, terutama dalam bidang teknologi dan industri. Oleh karena itu diperlukan sumber daya manusia yang berkualitas agar dapat memenuhi harapan pembangunan dimasa sekarang dan masa depan.

Salah satu upaya pemerintah untuk meningkatkan kualitas sumberdaya manusia dengan menyelaraskan kegiatan pendidikan yaitu dengan memberikan perhatian yang lebih pada bidang pendidikan kejuruan yang diwujudkan dengan penyesuaian kurikulum. Penyesuaian kurikulum diikuti juga dengan penyesuaian pada pola pembelajaran yang diterapkan dalam dunia pendidikan Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Salah satu kebijakan pemerintah untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia dalam pendidikan sekolah kejuruan yaitu dengan melakukan Praktik Industri.

Praktek Industri mulai diterapkan sejak diberlakukannya kurikulum SMK tahun 1994 diberbagai SMK di Indonesia. Kurikulum SMK 1994 telah disempurnakan dengan kurikulum 2006 yaitu Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP) kemudian di spesifikasi lagi menjadi Kurikulum 2013. Pada kurikulum 2013 ini siswa dan siswi pada kelas X tidak diberikan mata pelajaran tata hidang dasar, mata pelajaran tata hidang dasar baru diberikan pada kelas XI yang seharusnya diberikan pada kelas X sehingga pada kelas XI siswa sudah memasuki materi tingkat lanjut supaya pada saat melaksanakan praktek industri siswa dan siswi sudah mempunyai kompetensi atau kemampuan. Sebelum praktik industri dilakukan siswa terlebih dahulu diberi pembekalan dari sekolah berupa praktik-praktik dikelas dan sekolah

mendatangkan tenaga professional dari salah satu industri untuk memberikan seminar tentang keadaan dunia industri sekarang seperti apa.

Kenyataanya yang terjadi menunjukan kompetensi lulusan SMK masih banyak yang belum sesuai dengan standar kerja di Industri. Hal ini dapat dibuktikan dengan banyaknya lulusan SMK yang belum bekerja, menurut Badan Pusat Statistik (BPS) pengurangan di Indonesia meningkat 300 ribu orang selama setahun dari Februari 2014 sampai Februari 2015 dan pada Tingkat Pengangguran Terbuka (TPT) didominasi penduduk berpendidikan Sekolah Menengah Atas (SMK) sebesar 9,05 persen, lalu disusul pada jenjang Sekolah Menengah Atas 8,17 persen, dan Diploma I/II/III sebesar 7,49 persen. Sedangkan TPT terendah ada pada penduduk berpendidikan SD ke bawah dengan prosentase 3,61 persen di periode Februari 2015.

Kenyataan ini menunjukan bahwa tujuan SMK masih belum maksimal dalam pencapaian untuk menyiapkan lulusannya yang siap kerja. Menyadari adanya kekurangan pada pelaksanaan pendidikan di SMK yang berakibat terjadinya kesenjangan antara kemampuan lulusan dengan kebutuhan tenaga kerja di dunia industri. Maka masing-masing SMK dapat memilih model pendidikan yang sudah ditawarkan oleh pemerintah yaitu Model Pasar (*Market Model*), Model Sekolah (*School Model*), Model Sistem Ganda (*Dual System*) atau Model Pendidikan Kooperatif (*Cooperative Education*) menurut kebijakan masing-masing SMK tersebut.

Praktek Industri diharapkan dapat mengurangi kesenjangan mutu dengan dunia industri dan kemampuan serta ketrampilan siswa yang

kebutuhan di dunia industri. Peserta didik SMK melakukan Praktek Industri di industri mulai dari tiga bulan sampai enam bulan. Pendidikan Sistem Ganda melalui program Praktek Industri ini merupakan langkah nyata untuk membuat sistem pendidikan dan pelatihan kejuruan lebih relevan dengan dunia industri dalam rangka menghasilkan tamatan yang berkualitas.

SMK N 4 Yogyakarta telah lama melaksanakan Praktik Industri, tempat Praktik Industri yang sering digunakan yaitu di Hotel, Restaurant, Catering, dan Toko Bakrey. Hotel dan restaurant adalah yang paling sering dipilih siswa untuk melakukan Praktik Industri. Siswa SMK 4 Yogyakarta lebih banyak memilih tempat Praktik Industri di hotel dan di restaurant karena di hotel dan di restaurant memiliki standart kerja yang pasti dan yang diharapkan siswa setelah lulus sekolah dapat bekerja disana lagi.

Kemampuan melayani makan dan minum saat ini lagi sangat dibutuhkan oleh hotel dan restaurant. Perkembangan jumlah hotel dan restaurant menurut data Dinas Pariwisata Daerah Istimewa Yogyakarta, jumlah hotel khusus di Yogyakarta hingga awal 2014 tercatat 339 hotel, terdiri atas 43 hotel berbintang dan 356 hotel non bintang.

Sistem pelayanan makan dan minum di hotel dan di restaurant berbeda, di hotel sistem pelayanannya lebih standard dan teratur dibandingkan dengan sistem pelayanan yang ada di restorant yang lebih sederhana. Siswa yang mengambil Praktik Industri di hotel dan di restaurant akan memperoleh pengalaman yang berbeda satu sama lainnya, sehingga dalam penelitian ini menjadi diketahui pengaruh tempat Praktik Industri

terhadap kemampuan melayani makan dan minum tamu pada siswa program keahlian Tata Boga SMK N 4 Yogyakarta.

Siswa yang telah melakukan Praktik Industri diwajibkan untuk mengikuti hasil uji kompetensi yang akan dilaksanakan sebelum Ujian Nasional. Selama itu siswa kemudian dilatih dalam keterampilan melayani makan dan minum tamu dengan teknik American service untuk diujikan dalam hasil uji kompetensi tata hidang, dari hasil uji kompetensi tersebut dapat dilihat apakah siswa telah kompeten dalam bidang keahlian yang diambilnya. Hasil uji kompetensi merupakan evaluasi hasil belajar siswa selama belajar dan dapat dijadikan alat ukur keberhasilan siswa dalam melaksanakan pembelajaran disekolah.

Hasil uji kompetensi adalah salah satu sarana untuk menguji kemampuan siswa apakah siswa ini kompeten atau tidak kompeten di dalam mata diklat yang telah diberikan, dengan adanya hasil uji kompetensi ini diharapkan setiap siswa yang lulus telah mendapatkan sertifikat yang dikeluarkan oleh lembaga sertifikasi profesi dan siap pakai untuk bekerja.

B. Identifikasi Masalah

1. Kompetensi lulusan SMK masih belum relevan dengan kebutuhan DUDI yang ditandai dengan lulusan SMK masih banyak yang menganggur oleh sebab itu diperlukannya Praktik Industri.
2. SMK Negeri 4 Yogyakarta telah lama menjalin kerjasama dalam Praktik Industri untuk siswa, tempat Praktek Industri pada bidang keahlian tata boga seperti di Hotel, Restaurant, Catering, dan Toko Bakrey.

3. Perkembangan jumlah Hotel dan Restaurant di Yogyakarta sekarang sangat pesat sehingga kebutuhan tenaga kerja *F&B Service* juga meningkat
4. Apakah tempat Praktik Industri berpengaruh terhadap kemampuan melayani makan dan minum pada siswa keahlian Tata Boga di SMK Negeri 4 Yogyakarta.
5. Hasil uji kompetensi sebagai alat ukur untuk mengetahui kompeten atau tidak kompeten seorang siswa dalam mata diklat tata hidang.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah di atas, masalah yang terkait dengan penelitian ini ada beberapa, agar penelitian ini dapat terfokus dan sesuai dengan tujuan penelitian maka penelitian ini terbatas pada lingkungan tempat praktek industri di hotel dan di restaurant. Sistem pelayanan makanan dan minuman yang ada di Hotel dan di Restaurant sangat banyak contohnya seperti *Russian Service, American Service, French Service, English Service, Buffet Service dan Room Service*. Agar penelitian ini dapat terfokus maka sistem pelayanan di hotel dan di restaurant dibatasi hanya sistem pelayanan *American Service* saja.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, identifikasi masalah dan batasan masalah di atas dapat dirumuskan masalah penelitian, yaitu:

1. Bagaimana capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek pengetahuan siswa PI di Hotel dengan siswa yang PI di Restoran?

2. Bagaimana capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek keterampilan siswa PI di Hotel dengan siswa yang PI di Restoran?
3. Apakah ada perbedaan antara hasil uji kompetensi siswa PI di Hotel dengan siswa yang PI di Restoran?

E. Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah:

1. Mengetahui capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek pengetahuan siswa PI di Hotel dengan siswa yang PI di Restoran.
2. Mengetahui capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek keterampilan siswa PI di Hotel dengan siswa yang PI di Restoran
3. Mengetahui perbedaan antara hasil uji kompetensi siswa PI di Hotel dengan siswa yang PI di Restoran.

F. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat yang sangat tinggi terutama bagi :

1. Peneliti
 - a. Mendapat pengalaman dalam melakukan sebuah penelitian.
 - b. Mendapat pengetahuan tentang peningkatan keterampilan peserta didik dalam mata pelajaran Tata Hidang pada materi pelayanan makanan dan minuman.
 - c. Dapat mengidentifikasi perbedaan ketrampilan peserta didik berdasarkan tempat praktek industri yang di tempati.

2. Guru Bidang Studi

Memberikan informasi dan masukan pada guru khususnya program keahlian Tata Boga dalam mengambil kebijakan dan solusi dalam meningkatkan kualitas belajar mata pelajaran Tata Hidang pada materi pelayanan makanan dan minuman.

3. Sekolah

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna meningkatkan kualitas proses belajar mengajar di sekolah serta menciptakan siswa yang berkualitas.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Kajian Teori

1. Definisi Pengetahuan

Pengetahuan adalah hasil pengindraan manusia, atau hasil tahu seseorang terhadap objek melalui indra yang dimilikinya (mata, hidung, telinga, dan sebagainya). Dengan sendirinya pada waktu pengindraan sampai menghasilkan pengetahuan tersebut sangat dipengaruhi oleh intensitas perhatian dan persepsi terhadap objek (Notoatmodjo, 2010 : 27). Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia pengetahuan adalah segala sesuatu yang diketahui berkenaan dengan hal. Pengetahuan menurut Benjamin S. Bloom berisikan kemampuan untuk mengenali dan mengingat peristilahan, definisi, fakta-fakta, gagasan, pola, urutan, metodologi, prinsip dasar.

Berdasarkan beberapa pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa pengetahuan adalah sesuatu yang diketahui oleh seseorang melalui pengenalan sumber informasi, ide yang diperoleh sebelumnya baik secara formal maupun informal

2. Definisi Keterampilan

Pengertian keterampilan adalah kapasitas yang dibutuhkan untuk melaksanakan beberapa tugas yang merupakan pengembangan dari hasil training dan pengalaman yang didapat (Dunnette, 1976:33). Dalam Kamus besar Bahasa Indonesia keterampilan adalah kecakapan untuk menyelesaikan tugas, Pengertian keterampilan adalah kemampuan anak dalam melakukan berbagai aktivitas seperti motorik, berbahasa, sosial-emosional, kognitif, dan

afektif (nilai-nilai moral) (Yudha dan Rudhyanto ,2005: 7). Dan menurut Gordon (1994) Keterampilan merupakan sebuah kemampuan dalam mengoperasikan pekerjaan secara lebih mudah dan tepat.

Berdasarkan beberapa pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa keterampilan setiap orang harus diasah melalui program pelatihan atau bimbingan lain. Pelatihan dan sebagainya pun didukung oleh kemampuan dasar yang sudah dimiliki seseorang dalam dirinya. Jika kemampuan dasar digabung dengan bimbingan secara intensif tentu akan dapat menghasilkan sesuatu yang bermanfaat dan bernilai bagi diri sendiri dan orang lain.

3. Praktik Industri

Wardiman Djojonegoro mengemukakan bahwa praktik industri (PI) adalah bentuk penyelenggaraan pendidikan keahlian kejuruan yang memadukan secara sistematis dan sinkron program pendidikan di sekolah dan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui bekerja langsung di dunia usaha atau dunia industri (DU/DI), secara terarah untuk mencapai suatu tingkat keahlian profesional (1998:79). Menurut Oemar Hamalik praktik industri atau di beberapa sekolah disebut dengan *On The Job Training* (OJT) merupakan modal pelatihan yang diselenggarakan di lapangan, bertujuan untuk memberikan kecakapan yang diperlukan dalam pekerjaan tertentu sesuai dengan tuntutan kemampuan bagi pekerjaan (2007:21). Hal ini sangat berguna untuk para siswa agar dapat beradaptasi dan siap terjun ke dunia kerja, sehingga di dalam bekerja nantinya dapat sesuai dengan tuntutan dunia kerja.

“Praktik industri atau praktik kerja industri adalah “suatu program yang bersifat wajib tempuh bagi siswa SMK yang merupakan bagian dari

Program Pendidikan Sistem Ganda (PSG) dalam pedoman teknis pelaksanaan Pendidikan Sistem Ganda pada SMK disebutkan bahwa Praktik Kerja Industri adalah praktik keahlian produktif yang dilaksanakan di industri atau di perusahaan yang berbentuk kegiatan mengajarkan pekerjaan produksi dan jasa” (Kepmendiknas,1997).”

Pada hakekatnya penerapan PSG ini meliputi pelaksanaan praktik keahlian produktif, baik di sekolah dan di dunia usaha atau di dunia industri (DU/DI). Sekolah membekali siswa dengan materi pendidikan umum (*nourmative*) pengetahuan dasar penunjang (*adaptif*), serta teori dan keterampilan dasar kejuruan (*produktif*). Selanjutnya DU/DI diharapkan dapat membantu bertanggung jawab terhadap peningkatan keahlian profesi melalui program khusus yang dinamakan Praktik Industri.

Praktik Industri merupakan bagian dari Pendidikan Sistem Ganda (PGS) yang diilhami sebagai pendidikan dua sistem (*dual system*) yang dilakukan di Jerman. Yang kemudian mulai diberlakukan di Indonesia berdasarkan kurikulum SMK tahun 1994, dipertajam dengan kurikulum SMK edisi 1999 dan dipertegas dengan kurikulum SMK edisi 2004. Praktik Industri merupakan inovasi program SMK dimana peserta didik melakukan praktik kerja di dunia usaha atau di dunia industri (DU/DI). Praktik Industri merupakan bagian integral dari proses pendidikan dan pelatihan di SMK.

Proses penyiapan siswa agar mempunyai kesiapan kerja kurang maksimal apabila dilakukan hanya disekolahan saja. Kerjasama dengan pihak lain seperti dunia industri dan dunia usaha (DU/DI) sangat diperlukan untuk mendukung kesiapan kerja siswa. Praktik Industri diharapkan akan dapat memberikan ilmu pengetahuan kepada siswa tentang kondisi dunia kerja yang sesungguhnya dan pelaksanaan kegiatan ini merupakan suatu pelatihan

bagi siswa untuk meningkatkan kemampuan baik dalam hal pengetahuan maupun keterampilan yang sesuai dengan bidang keahlian busana. Dengan demikian bimbingan dari dunia usaha maupun dunia industri (DU/DI) sangatlah dibutuhkan, karena diharapkan akan terjadi transfer ilmu pengetahuan dan keterampilan sehingga siswa akan lebih siap memasuki dunia kerja.

Praktik Industri diarahkan pada pencapaian kemampuan professional sesuai dengan tuntutan jabatan pekerjaan-pekerjaan yang berlaku di lapangan pekerjaan. Program pendidikan ini dapat tercapai jika ada kerja sama yang saling membutuhkan antara Dunia Pendidikan dan Dunia Kerja kemampuan professional tidak akan tercapai tanpa adanya peran dari dunia kerja karena DU/DI yang paling mengerti standar tenaga kerja yang dibutuhkan dalam dunia kerja. Sehingga SMK diharapkan mampu menjalin kerja sama dengan dunia kerja, kerja sama ini meliputi perencanaan, pelaksanaan, evaluasi dan pemasangan tamatan yang terangkum dalam program Praktik Industri.

Dari berbagai pendapat di atas menunjukkan bahwa Praktik Industri adalah suatu program praktik keahlian produktif yang bersifat wajib tempuh bagi siswa SMK yang dilakukan di dunia usaha atau dunia industri serta memiliki konsep tersendiri dalam pelaksanaannya dan mempunyai tujuan untuk meningkatkan kecakapan bekerja siswa.

Begitu pula di SMK pariwisata khususnya jurusan Tata Boga siswa-siswinya harus wajib mengikuti Praktik Industri supaya dapat mencapai kemampuan yang professional. Adapun tempat Praktik Industri untuk SMK

pariwisata khususnya jurusan Tata Boga contohnya adalah di Hotel, Restoran, Catterring, Rumah Sakit, Toko Bakrey dan Café yang sudah besar dan sudah mempunyai nama di mata masyarakat luas

a. Dasar Pelaksanaan Kegiatan Praktik Industri (PI)

Penyelenggaraan Praktik Industri dalam rangka pelaksanaan Pendidikan Sisten Ganda (PSG) yang dilaksanakan pada Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) didasarkan atas beberapa ketentuan. Adapun ketentuan yang menjadi acuan pelaksanaan adalah :

- 1) Undang-undang No. 2 Tahun 1989 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
- 2) Peraturan Pemerintah No. 29 Tahun 1990 tentang Pendidikan Nasional.
- 3) Peraturan Pemerintah No. 39 Tahun 1992 tentang Peran Serta Masyarakat Dalam Pendidikan Nasional.
- 4) Keputusan Mendiknas No. 080/U/1993 tentang Kurikulum SMK.
- 5) UU Sisdiknas Pasal 3 mengenai Tujuan Pendidikan Nasional dan penjelasan pasal 15.

b. Tujuan Praktik Industri

Tujuan Praktik Industri juga tertuang dalam Depdikbud (1997:7) yang dikutip dari Maria Dwi Wijayanti:2010 adalah sebagai berikut:

- 1) Meningkatkan mutu dan relevansi pendidikan kejuruan melalui peran serta institusi pasangan (DU/DI).

- 2) Menghasilkan tamatan yang memiliki pengetahuan, keterampilan dan etos kerja yang sesuai dengan tuntutan lapangan pekerjaan.
- 3) Menghasilkan tamatan yang memiliki pengetahuan keterampilan dan sikap yang menjadi bekal dasar pengembangan dirinya secara berkelanjutan.
- 4) Memberi pengetahuan dan penghargaan terhadap pengalaman kerja sebagai bagian dari proses pendidikan.
- 5) Meningkatkan efisiensi penyelenggaraan Pendidikan Menengah Kejuruan melalui pendayagunaan sumber daya pendidikan yang ada di dunia kerja.(Depdikbud, 1997 : 7)

Adapun tujuan Praktik Industri menurut Wardiman Djojonegoro (1998:79) antara lain:

- 1) Menghasilkan tenaga kerja yang memiliki keahlian professional yaitu tenaga kerja yang memiliki tingkat pengetahuan, keterampilan, dan etos kerja yang sesuai dengan tuntutan dunia kerja.
- 2) Meningkatkan dan memperkuat keterkaitan dan kesepakatan (*link and match*) antara lembaga pendidikan dan pelatihan kejuruan.
- 3) Meningkatkan efisiensi penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan kerja yang berkualitas professional dengan memanfaatkan sumberdaya pelatihan yang ada di dunia kerja.

- 4) Memberi pengakuan dan penghargaan terhadap pengalaman kerja sebagai bagian dari proses pendidikan.

Dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa Praktik Industri (PI) bertujuan untuk menghasilkan tamatan yang memiliki pengetahuan, keterampilan dan etos kerja yang sesuai dengan tuntutan dunia kerja, meningkatkan disiplin kerja, memberi penghargaan terhadap pengalaman kerja. Melalui Praktik Industri (PI) ini pengalaman siswa dan wawasan tentang dunia kerja secara nyata akan bertambah sehingga diharapkan siswa akan memiliki kesiapan kerja yang tinggi.

c. Manfaat Praktik Industri

Praktik Industri memiliki beberapa manfaat, seperti yang disampaikan Oemar Hamalik "praktik kerja sebagai bagian integral dalam program pelatihan, perlu bahkan dilaksanakan karena mengandung beberapa manfaat atau kedayagunaan tertentu" (2007:92). Praktik Industri sangat penting untuk para siswa, karena siswa akan mendapatkan pengetahuan, keterampilan, dan pengalaman langsung dari dunia kerja. Manfaat Praktik Industri bisa dirasakan oleh pihak industry maupun pihak pendidikan, akan tetapi yang paling merasakan manfaat Praktik Industri adalah para siswa.

Adapun manfaat Praktik Industri untuk siswa atau para peserta menurut Oemar Hamalik adalah sebagai berikut:

- 1) Menyediakan kesempatan kepada peserta untuk melatih keterampilan manajemen dalam situasi lapangan yang aktual.

Hal ini penting dalam rangka belajar menerapkan teori atau konsep atau prinsip yang telah dipelajari sebelumnya.

- 2) Memberikan pengalaman-pengalaman praktis kepada peserta sehingga hasil pelatihan bertambah luas.
- 3) Peserta berkesempatan memecahkan berbagai masalah manajemen di lapangan dengan mendayagunakan kemampuannya.
- 4) Mendekatkan dan menjembatani penyiapan peserta untuk terjun kebidang tugasnya setelah menempuh program pelatihan tersebut. (Oemar Hamalik,2007:93)

4. Uji Kompetensi

Uji kompetensi adalah proses pengujian dan penilaian yang dilakukan oleh penguji untuk mengukur tingkat pencapaian kompetensi hasil belajar peserta didik pada suatu jenis dan tingkat pendidikan tertentu.

Uji kompetensi bertujuan untuk menilai pencapaian kompetensi akhir peserta didik dan warga masyarakat yang belajar mandiri berdasarkan standar kompetensi yang ditetapkan dan memfasilitasi peserta didik dan masyarakat yang ingin mengikuti uji kompetensi berstandar nasional.

Latar belakang dilaksanakannya uji kompetensi yaitu Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003, Pasal 61, ayat (3) yang berbunyi "mengamanatkan bahwa sertifikat kompetensi diberikan oleh penyelenggara pendidikan dan lembaga pelatihan kepada peserta didik dan warga masyarakat sebagai pengakuan terhadap kompetensi untuk melakukan pekerjaan tertentu setelah lulus uji kompetensi yang diselenggarakan oleh satuan pendidikan yang

terakreditasi atau lembaga sertifikasi”. Serta Keputusan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 70 Tahun 2008 tentang Uji Kompetensi bagi Peserta Didik Kursus dan Pelatihan dari Satuan Pendidikan Nonformal atau Warga Masyarakat yang Belajar Mandiri telah menjadi acuan dalam penyelenggaraan uji kompetensi.

Untuk mengatur suatu kegiatan dalam semua bidang pekerjaan pemerintah membuat peraturan yang diterbitkan oleh menteri tenaga kerja dan transmigrasi yaitu tentang Sistem Standardisasi Kompetensi Kerja Nasional.

Setiap pegawai di semua bidang pekerjaan bisa mendapatkan sertifikasi kompetensi kerja sesuai profesi yang digeluti. Untuk mendapatkan sertifikasi tersebut seseorang harus mengikuti uji kompetensi sesuai SKKNI. Sertifikasi kompetensi tersebut diterbitkan oleh Badan Nasional Sertifikasi Profesi atau disingkat dengan BNSP. Daftar unit kompetensi untuk *F&B Service* adalah sebagai berikut :

PAR.HT02.001.01:	Membersihkan Dan Merapikan Area Bar
PAR.HT02.002.01:	Mengoperasikan Bar
PAR.HT02.003.01:	Menyediakan Layanan Makanan Dan Minuman
PAR.HT02.004.01:	Menyediakan Layanan Meja Untuk Minuman Beralkohol
PAR.HT02.005.01:	Mengoperasikan Sistem Penyimpanan Anggur
PAR.HT02.006.01:	Melengkapi Penjualan Eceran Minuman Keras
PAR.HT02.007.01:	Menyediakan Room Service
PAR.HT02.008.01:	Menyediakan Pelayanan Yang Bertanggung Jawab Terhadap Minuman Beralkohol
PAR.HT02.009.01:	Menyiapkan Dan Menghidangkan Minuman Non- Alkohol
PAR.HT02.010.01:	Mengembangkan Dan Memperbaharui Pengetahuan Tentang Makanan Dan Minuman

PAR.HT02.011.01:	Menyediakan Penghubung Antara Dapur Dan Area Pelayanan
PAR.HT02.012.01:	Menyediakan Saran Ahli Tentang Makanan
PAR.HT02.013.01:	Menyediakan Layanan Minuman Anggur
PAR.HT02.014.01:	Menyiapkan Dan Menyajikan cocktail
PAR.HT02.015.01:	Menyediakan Layanan Gueridon
PAR.HT02.016.01:	Menyediakan Silver Service
(Sumber : SKKNI)	

a. Standar Kompetensi Lulusan

Berdasarkan peraturan menteri pendidikan nasional nomor 23 tahun 2006 tanggal 23 mei 2006 Standar Kompetensi Lulusan (SKL). Standar Kompetensi Lulusan Satuan Pendidikan (SKL-SP) meliputi: (1) SD/MI/SDLB/Paket A; (2) SMP/MTs./SMPLB/Paket B; (3) SMA/MA/SMALB/Paket C; (4) SMK/MAK. Standar Kompetensi Lulusan Satuan Pendidikan (SKL-SP) dikembangkan berdasarkan tujuan setiap satuan pendidikan, yakni: (a) Pendidikan Dasar, yang meliputi SD/MI/SDLB/Paket A dan SMP/MTs./SMPLB/Paket B bertujuan: Meletakkan dasar kecerdasan, pengetahuan, kepribadian, akhlak mulia, serta keterampilan untuk hidup mandiri dan mengikuti pendidikan lebih lanjut, (b) Pendidikan Menengah yang terdiri atas SMA/MA/SMALB/Paket C bertujuan: Meningkatkan kecerdasan, pengetahuan, kepribadian, akhlak mulia, serta keterampilan untuk hidup mandiri dan mengikuti pendidikan lebih lanjut, (c) Pendidikan Menengah Kejuruan yang terdiri atas SMK/MAK bertujuan: Meningkatkan kecerdasan, pengetahuan, kepribadian, akhlak mulia, serta keterampilan untuk hidup mandiri dan mengikuti pendidikan lebih lanjut sesuai dengan kejuruannya.

Pada peraturan menteri pendidikan nasional nomor 23 tahun 2006 tanggal 23 mei 2006 Standar Kompetensi Lulusan (SKL), tersebut diamanatkan tiga jenis penilaian yaitu; (1) penilaian oleh pendidik dilakukan secara berkesinambungan untuk memantau proses, kemajuan, dan perbaikan hasil pembelajaran, (2) penilaian oleh satuan pendidikan bertujuan menilai pencapaian standar kompetensi lulusan untuk semua mata pelajaran sesuai programnya sebagai bentuk transparansi, profesional, dan akuntabel lembaga, (3) penilaian oleh pemerintah bertujuan menilai pencapaian kompetensi lulusan secara nasional pada mata pelajaran tertentu. penilaian oleh pemerintah, dalam pelaksanaannya diserahkan kepada BSNP. hasil ujian nasional digunakan sebagai salah satu pertimbangan untuk pemetaan mutu program, dasar seleksi masuk jenjang pendidikan berikutnya, penentuan kelulusan peserta didik, pembinaan, dan pemberian bantuan kepada pihak sekolah dalam upaya peningkatan mutu pendidikan. Standar penilaian merupakan salah satu bagian dari Standar Nasional Pendidikan tentang sistem pendidikan di seluruh wilayah hukum Negara Kesatuan Republik Indonesia. Sebab itu, setiap pendidik harus memahami landasan yuridis maupun filosofis yang melatarbelakangi munculnya standar penilaian, mekanisme, dan prosedur evaluasi.

b. Pengukuran Kemampuan

Pengukuran pengetahuan dapat dilakukan dengan wawancara atau angket yang menanyakan tentang isi materi yang ingin diukur. Guna mengukur suatu pengetahuan dapat digunakan suatu

pertanyaan. Adapun pertanyaan yang dapat dipergunakan untuk pengukuran pengetahuan secara umum dapat dikelompokkan menjadi dua jenis yaitu pertanyaan subjektif misalnya jenis pertanyaan essay dan pertanyaan objektif misalnya pertanyaan pilihan ganda (multiple choice), betul-salah dan pertanyaan menjodohkan. Pertanyaan essay disebut pertanyaan subjektif karena penilaian untuk pertanyaan ini melibatkan factor subjektif dari nilai, sehingga nilainya akan berbeda dari seorang penilai yang satu dibandingkan dengan yang lain dan dari satu waktu ke waktu lainnya. Pertanyaan pilihan ganda, betul-salah, menjodohkan disebut pertanyaan objektif karena pertanyaan-pertanyaan itu dapat dinilai secara pasti oleh penilainya tanpa melibatkan faktor subjektifitas dari penilai.

Pengukuran pengetahuan ada dua kategori yaitu: menggunakan pertanyaan subjektif misalnya jenis pertanyaan essay dan pertanyaan objektif misalnya pertanyaan pilihan ganda (multiple choice), pertanyaan betul salah dan pertanyaan menjodohkan. Pengetahuan dibagi dalam 3 kategori, yaitu: Baik : Bila subyek mampu menjawab dengan benar 76% - 100% dari seluruh pertanyaan, Cukup : Bila subyek mampu menjawab dengan benar 56% - 75% dari seluruh pertanyaan, Kurang : Bila subyek mampu menjawab dengan benar 40% - 55% dari seluruh pertanyaan (Arikunto, 2010).

Pengukuran pada dasarnya merupakan kegiatan penentuan angka bagi suatu objek secara sistematis. Penentuan angka ini merupakan

usaha untuk menggambarkan karakteristik suatu objek. Kemampuan seseorang dalam bidang tertentu dinyatakan dengan angka. Dalam menentukan karakteristik individu, pengukuran yang dilakukan harus sedapat mungkin mengandung kesalahan kecil. Kesalahan yang terjadi pada pengukuran pada ilmu-ilmu sosial. (Djemari Mardapi, 2012:7)

Kegiatan mengukur, menilai, dan mengevaluasi sangatlah penting dalam dunia pendidikan. Hal ini tidak terlepas karena kegiatan tersebut merupakan suatu siklus yang dibutuhkan untuk mengetahui sejauhmana pencapaian pendidikan telah terlaksana. Contohnya dalam evaluasi penilaian hasil belajar siswa, kegiatan pengukuran dan penilaian merupakan langkah awal dalam proses evaluasi tersebut. Kegiatan pengukuran yang dilakukan biasanya dituangkan dalam berbagai bentuk tes dan hal ini yang paling banyak digunakan. Namun, tes bukanlah satu-satunya alat dalam proses pengukuran, penilaian, dan evaluasi pendidikan sebab masih ada teknik lain yakni teknik "NON TES"

Teknik non tes biasanya dilakukan dengan cara wawancara, pengamatan secara sistematis, menyebarkan angket, ataupun menilai/mengamati dokumen-dokumen yang ada (Sudijono : 2009). Pada evaluasi penilaian hasil belajar, teknik ini biasanya digunakan untuk mengukur pada ranah afektif dan psikomotorik.

Pengukuran kemampuan melayani makan dan minum tamu dalam penelitian ini dilihat dari beberapa aspek seperti persiapan kerja

(contohnya mempersiapkan bahan apa saja yang akan digunakan, mempersiapkan alat yang akan digunakan sesuai menu, dan persiapan penampilan seperti pakai dan kebersihan tubuh), proses (sistematik kerja, menyiapkan ruangan/area kerja, menyiapkan dan mengatur meja seperti *laying the cover*, membentuk lipatan serbet, Table set-up, Penampilan set-up keseluruhan dan proses pelayanan makan dan minum dari mulai menyambut tamu hingga clear Up), hasil kerja (tampilan penataan/set-up, mise en place yaitu pergantian alat sesuai menu yang dipesan oleh tamu, kelengkapan alat yang akan digunakan, dan pelayanan). Agar lebih mudah dalam mengukur kemampuan di penelitian ini di buat rubrik penilaian yang dapat dilihat di lampiran.

5. Hasil Uji Kompetensi

Hasil uji kompetensi adalah hasil dari proses pengujian dan penilaian yang dilakukan oleh penguji yang professional untuk mengukur tingkat pencapaian kompetensi hasil belajar peserta didik. Peserta didik dikatakan lulus uji kompetensi jika sudah melaksanakan uji kompetensi keahlian meliputi uji kompetensi praktik dan uji kompetensi teori. Uji kompetensi teori digunakan untuk mengukur pengetahuan dan pemahaman siswa, sedangkan uji kompetensi praktik berfungsi untuk mengukur kemampuan siswa. Persentase skor uji kompetensi praktik adalah 70% dan uji kompetensi teori sebesar 30%. Menurut Badan Standar Nasional Pendidikan secara keseluruhan skor yang harus diperoleh siswa untuk lulus uji kompetensi yaitu minimal 6,0.

6. Tata Hidang

Sebagaimana telah diketahui bahwa Tata Hidangan adalah merupakan bagian dari *Food and Beverage* Department yang pada dasarnya secara langsung menunjang serta melaksanakan segenap fungsi Food and Beverage Department. Namun demikian secara terpisah dapat dilihat bahwa tugas pokok atau fungsi utama Tata Hidangan adalah "*memberikan layanan makanan dan minuman*".

7. *Food and Beverage*

Food and Beverage Department merupakan salah satu departemen yang ada di hotel. Departemen ini termasuk departemen yang sangat penting sebab dapat menghasilkan atau mendatangkan keuntungan. Tamu yang tinggal di hotel tidak saja memerlukan tempat tidur (kamar) tetapi juga memerlukan makanan dan minuman yang akan dilayani oleh bagian tata hidang atau *Food and Beverage Service (F&B Service)*. *F&B Service* adalah bagian yang mempunyai tugas pokok untuk menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman di hotel yang mencakup di restoran, bar, *banquet* dan *roomservice*. Sedangkan di luar hotel, jasa yang menyediakan makanan adalah *catering* untuk sekolah, rumah sakit dan perkantoran (Agus Mertayasa 2012:2-3). Ada beberapa fungsi *F&B Service* yaitu :

- a. Melayani makanan dan minuman. Pelayanan ini dapat dilakukan di restoran, bar dan kamar tamu.
- b. Mendatangkan dan meningkatkan keuntungan bagi pihak manajemen
- c. Memelihara kebersihan dan keutuhan peralatan di F&B : yang dilakukan oleh seksi *steward*.

- d. Memberikan pelayanan dan menjaga hubungan yang baik dan harmonis kepada semua tamu yang datang ke hotel.

Pelayanan *Food & Beverage* bagi tamu hotel ataupun tamu restoran haruslah secara professional dan semaksimal mungkin. Sistem yang mendasari pelayanan yang ada di hotel ataupun di restoran dan selalu dipakai di berbagai hotel di dunia yaitu, *table service* yang terdiri dari :

- a. *Plate Service / American Service*

Pelayanan American Service adalah satu cara menghidangkan makanan di ruang makan/restoran, dimana makanan tersebut sudah disiapkan di atas piring secara lengkap dan menarik (*ready on plate*) dari dapur oleh petugas dapur dan kemudian dihidangkan dari sebelah kanan tamu dengan menggunakan tangan kanan dan yang dilayani adalah wanita terlebih dahulu (*lady first*). Jenis pelayanan ini dapat dilakukan dengan cepat sebab makanan sudah disiapkan di atas piring, sehingga sering juga disebut dengan service cepat (*quick service*) (Agus Mertayasa 2012:40)

Langkah – langkah *American Service* yang penulis sarikan yaitu:

- 1) Menuangkan air es (*pouring ice water*) ke *water goblet* dari sebelah kanan tamu searah jarum jam.
- 2) Menyajikan *bread and butter* ke *B&B plate* tamu dari sebelah kiri tamu berlawanan arah jarum jam.
- 3) Menyajikan hidangan *appetizer* dari sebelah kanan tamu searah jarum jam dan dahulukan wanita (*lady first*).

- 4) Mengangkat piring kotor (*clear-up*) dari sebelah kanan tamu searah jarum jam.
- 5) Menyajikan *soup* dari sebelah kanan tamu searah jarum jam dan dahulukan wanita (*lady first*).
- 6) Mengangkat *soup cup and saucer (clear up)* dari sebelah kanan tamu searah jarum jam.
- 7) Menyajikan *main course* dari sebelah kanan tamu searah jarum jam dan dahulukan wanita (*lady first*).
- 8) Mengangkat piring kotor (*clear up*) dari sebelah kanan tamu searah jarum jam dan mengangkat *B&B plate* dari arah kiri tamu searah jarum jam.
- 9) Membersihkan sisa-sisa makana yang terjatuh di atas meja makan (*crumbing down*) dari sebelah kiri tamu berlawanan arah jarum jam.
- 10) Menyajikan *dessert* dari sebelah kanan tamu searah jarum jam dan dahulukan wanita (*lady first*).
- 11) Mengangkat piring kotor (*clear up*) dari sebelah kanan tamu searah jarum jam.
- 12) Menyajikan *tea or coffee* dari sebelah kanan tamu searah jarum jam dan dahulukan wanita (*lady first*).
- 13) Mengangkat *tea or coffee cup and saucer* dari sebelah kanan tamu searah jarum jam.

b. *Platter Service / Russian Service*

Platter Service / Russian Service merupakan salah satu service mewah yang digunakan di hotel atau di restoran. Pelayanan ini digunakan pada restoran formal/mewah/resmi. *Platter service* adalah salah satu teknik service, dimana makanan tersebut ditata secara baik dan menarik di atas piring besar (*platter, vegetable dish, soup tureen*) dari dapur dan akan dihidangkan di atas piring tamu dari sebelah kiri tamu dengan menggunakan *service set*, berlawanan arah jarum jam (Agus Mertayasa 2012:41)

Langkah – langkah *Platter Service / Russian Service* yang penulis sarikan yaitu:

- 1) Menuangkan air es (*pouring ice water*) ke *water goblet* dari sebelah kanan tamu searah jarum jam.
- 2) Menyajikan *bread and butter* menggunakan *clamp* dari sebelah kiri tamu berlawanan arah jarum jam.
- 3) Menyajikan hidangan *appetizer* menggunakan *clamp* dari sebelah kiri tamu berlawanan jarum jam
- 4) Mengangkat piring kotor (*clear-up*) dari sebelah kanan tamu searah jarum jam.
- 5) Menyajikan *soup* dari sebelah kiri tamu berlawanan jarum jam
- 6) Mengangkat *soup cup and saucer (clear-up)* dari sebelah kanan tamu searah jarum jam.
- 7) Menyajikan *main course* menggunakan *clamp* dari sebelah kiri tamu berlawanan arah jarum jam.

- 8) Mengangkat piring kotor (*clear-up*) dari sebelah kanan tamu searah jarum jam dan mengangkat *Bread and Butter plate* dari sebelah kiri tamu searah jarum jam.
- 9) Membersihkan sisa-sisa makanan (*crumbing down*) dari sebelah kiri tamu berlawanan arah jarum jam.
- 10) Menyajikan *dessert* menggunakan clamp dari sebelah kiri tamu berlawanan arah jarum jam.
- 11) Mengangkat piring kotor (*clear-up*) dari sebelah kanan tamu searah jarum jam.
- 12) Menyajikan *tea or coffee* dari sebelah kanan tamu searah jarum jam.
- 13) Mengangkat *tea or coffee cup and saucer* dari sebelah kanan tamu searah jarum jam.

c. *Geuridon Service / French Service*

Tipe pelayanan lainnya yang biasa digunakan di hotel atau di restoran adalah *Geuridon Service*. *Geuridon Service* khususnya digunakan di restoran atau *dining room* kelas atas atau *grill room*, terutama pada restoran yang menyajikan makanan dengan cara *flaming* atau *carving* seperti *Pepper Steak*, *Crepe Suzette*, *Chateaubriand* dan lain-lain (Ardjuno wiwoho 2008:62).

Langkah – langkah *Geuridon Service* yang penulis sarikan yaitu:

- 1) Menuangkan air es (*pouring ice water*) ke *water goblet* dari sebelah kanan tamu searah jarum jam.

- 2) Menyajikan *bread and butter* dari sebelah kiri tamu berlawanan arah jarum jam.
- 3) Memasak hidangan sesuai pesanan dihadapan tamu.
- 4) Menyajikan hidangan sesuai pesanan dari sebelah kanan tamu.
- 5) Membersihkan sisa-sisa makanan (*crumbing down*) dari sebelah kiri tamu.
- 6) Mengangkat piring kotor (*clear-up*) dari sebelah kanan tamu searah jarum jam.
- 7) Menyajikan *tea or coffee* dari sebelah kanan tamu searah jarum jam.
- 8) Mengangkat *tea or coffee cup and saucer* dari sebelah kanan tamu searah jarum jam.

d. *Family Service / English Service*

English service lebih dikenal dengan istilah *Family Service*, karena lebih mencerminkan suasana kekeluargaan. *English service* memiliki sistem yang khas, antara lain hidangan yang telah disiapkan dibagikan oleh tuan rumah kepada para tamu, atau tamu tetap duduk dan mengambil sendiri hidangan yang diestafetkan mulai dari tamu yang berada di sebelah kanan tuan rumah dan seterusnya searah jarum jam dan terakhir tuan rumah sendiri. Dalam sistem *English service*, pramusaji kurang berperan jika dibandingkan dengan sistem pelayanan yang lainnya. Sistem pelayanan ini kurang sesuai diterapkan di restoran yang dikelola untuk tujuan komersial (Soekresno dan Pendit 1998:25).

Langkah – langkah *English service* yang penulis sarikan yaitu:

- 1) Menuangkan air es (*pouring ice water*) ke *water goblet* dari sebelah kanan tamu searah jarum jam.
- 2) Menyajikan semua hidangan di atas piring lonjong dan diletakan diatas meja tamu, dan tamu akan melayani dirinya sendiri.
- 3) Membersihkan sisa-sisa makanan (*crumbing down*) dari sebelah kiri tamu.
- 4) Mengambil piring kotor (*clear-up*) dari sebelah kanan tamu searah jarum jam.
- 5) Menyajikan *tea or coffee* dari sebelah kanan tamu searah jarum jam.
- 6) Mengangkat *tea or coffee and saucer* dari sebelah kanan tamu searah jarum jam.

e. *Self Service/ Buffet Service* /Prasmanan

Self Service/ Buffet Service / Prasmanan merupakan adalah satu tipe dasar pelayanan di ruang makan di mana hidangan secara lengkap dari hidangan pembuka sampai hidangan penutup telah disediakan, ditata, diatur, di atas meja *buffet* atau meja panjang. Tamu bebas memilih makanan dan mengambilnya hidangan yang telah disiapkan di meja buffet sesuai dengan selera, pramusaji ada yang bertugas melayani di belakang meja selama perjamuan berlangsung. Kadang kala tamu meminta kepada waiter untuk membantu membawakan atau mengambilkan hidangan. (F.Y. Djoko Subroto 1996:16)

Sistem ini sangat praktis dan cepat dimana tamu dapat memilih sendiri makanan yang disukainya. Dalam jamuan kenegaraan

sistem tidak pernah dipakai. Banyak dijumpai di acara Banquet, Wedding dan lain-lainnya. Karena cepat dan dapat melayani tamu dalam jumlah besar dalam waktu yang relatif singkat.

B. Kajian Hasil Yang Relevan

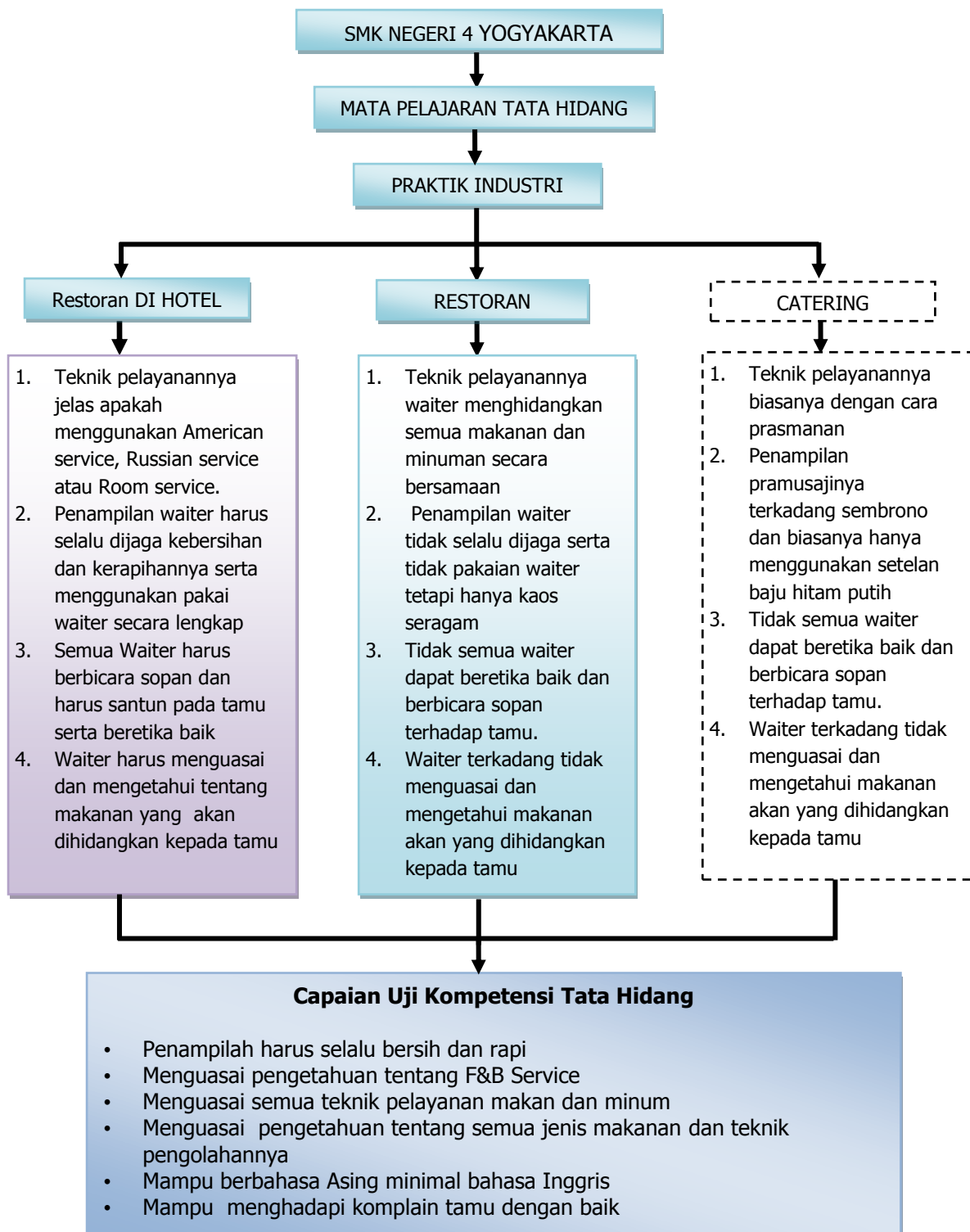
Terdapat beberapa hasil penelitian sebelumnya yang berkaitan dengan penelitian mengenai pengaruh praktek industri dan peningkatan hasil belajar peserta didik, antara lain :

1. Pengaruh Praktik Industri Terhadap Hasil Belajar Siswa Pada Mata Diklat Rencana Anggaran Di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 5 Bandung (2013), dapat disimpulkan bahwa siswa kelas XII pada saat melakukan praktek industri tergolong pada kriteria baik dengan presentasi 33% dan hasil belajar siswa kelas XII pada mata diklat rencana anggaran biaya setelah melakukan praktek industri tergolong cukup baik dengan presentase 30%. Dan terdapat pengaruh positif dan signifikan dari praktek industri terhadap hasil belajar siswa pada mata diklat rencana anggaran biaya setelah melaksanakan praktek industri.
2. Pengaruh Prestasi Praktik Kerja Industri Dan Prestasi Belajar Kewirausahaan Terhadap Minat Berwirausaha Siswa Kelas Xii Teknik Audio Video Smk Muhammadiyah 1 Sukoharjo Tahun Ajaran 2011/2012, dapat disimpulkan bahwa Terdapat pengaruh positif Hasil Belajar Mata Pelajaran Program Produktif terhadap Prestasi Praktik Kerja Industri Siswa Kelas XII Program Studi Keahlian Teknik Elektronika di SMK Negeri 3 Yogyakarta Tahun Ajaran 2012/2013 yang dibuktikan dengan harga t_{hitung} (0,340) lebih besar dari t_{tabel} (0,235) pada taraf signifikansi 5%. Dan

Terdapat pengaruh positif Kemandirian Belajar terhadap Prestasi Praktik Kerja Industri Siswa Kelas XII Program Studi Keahlian Teknik Elektronika di SMK Negeri 3 Yogyakarta Tahun Ajaran 2012/2013 yang dibuktikan dengan harga r_{xy} (0,353) lebih besar dari r_{tabel} (0,235) pada taraf signifikansi 5%. Serta Terdapat pengaruh positif Hasil Belajar Mata Pelajaran Program Produktif dan Kemandirian Belajar secara bersama-sama terhadap Prestasi Praktik Kerja Industri Siswa Kelas XII Program Studi Keahlian Teknik Elektronika di SMK Negeri 3 Yogyakarta Tahun Ajaran 2012/2013 yang dibuktikan dengan harga $R_{y(1,2)}$ (0,440) lebih besar dari r_{tabel} (0,235) pada taraf signifikansi 5%. Koefisien determinasi ($R^2_{y(1,2)}$) sebesar 0,194. Sumbangan efektif yang diberikan Hasil Belajar Mata Pelajaran Program Produktif sebesar 9,2732% dan Kemandirian Belajar sebesar 10,1268%.

C. Kerangka Berpikir

Untuk program keahlian tata boga di SMK Negeri 4 Yogyakarta maka hasil belajar aspek psikomotor dapat meningkatkan kemampuan siswa khususnya pada kemampuan pelayanan makanan dan minuman, materi pelayanan makanan dan minuman adalah materi yang mempelajari tata cara mengatur hidangan di meja makan dan cara melayani makanan serta minuman pada tamu/pelanggan. Untuk itu pemahaman dan keterampilan tentang pelayanan makanan dan minuman sangat perlu. Oleh karena itu pembelajaran sebagai proses belajar lebih diarahkan kepada peserta didik untuk memacu aspek psikomotor peserta didik.



Keterangan :

= Yang Diteliti

= Tidak Diteliti

Gambar 1. Kerangka Berbikir

D. Hipotesis Penelitian

Berdasarkan teori-teori kerangka berfikir dan asumsi yang telah dikemukakan maka dirumuskan hipotesis penelitian sebagai berikut:

1. Adakah perbedaan pengaruh yang melakukan Praktik Industri di Hotel dengan yang di Restoran terhadap hasil uji kompetensi tata hidang pada kelas Tata Boga SMK N 4 Yogyakarta tahun ajaran 2013/2014.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Desain / Prosedur Penelitian

Penelitian tentang pengaruh tempat praktek industri terhadap kemampuan melayani tamu pada mata pelajaran tata hidang di kelas program keahlian tataboga SMK Negeri 4 Yogyakarta merupakan penelitian *survey ex post facto*. Penelitian *survey ex post facto* adalah penelitian yang bertujuan menemukan penyebab yang memungkinkan perubahan perilaku, gejala atau fenomena yang disebabkan oleh suatu peristiwa, perilaku atau hal-hal yang menyebabkan perubahan pada variabel bebas yang secara keseluruhan sudah terjadi.

Penelitian *survey ex post facto* ini secara metodis merupakan penelitian eksperimen yang juga menguji hipotesis tetapi tidak memberikan perlakuan-perlakuan tertentu karena sesuatu sebab kurang etis untuk memberikan perlakuan atau memberikan manipulasi. Penelitian *survey ex post facto* juga dapat dikategorikan sebagai *survey ex post facto* dengan analisis komparasi. Analisis komparasi diterapkan karena penelitian ini ingin mencari jawaban secara mendasar tentang sebab akibat, dengan menganalisis faktor-faktor penyebab terjadinya ataupun munculnya suatu fenomena tertentu (Nazir, 2005:58)

B. Variabel Penelitian

Variabel penelitian adalah "Gejala suatu objek penelitian yang bervariasi" (Suharsimi Arikunto, 2002:94). Gejala inilah yang nantinya akan dikaji. Di dalam penelitian ini terdapat dua jenis variabel. Variabel bebas (*independent*)

yaitu tempat praktek industri (hotel (x_1), restoran (x_2)) sedangkan variabel terikat (*dependent*) yaitu uji kompetensi (Y).

C. Definisi Operasional

Untuk menghindari terjadinya perbedaan persepsi dan memberikan arah operasional variabel yang jelas serta kajian yang mendalam tentang permasalahan, maka perlu diberikan definisi operasional variabel.

1. Hasil Uji Kompetensi Tata Hidang

Hasil Uji kompetensi adalah proses pengujian dan penilaian yang dilakukan oleh penguji untuk mengukur tingkat pencapaian kompetensi hasil belajar peserta didik. Peserta didik dikatakan lulus uji kompetensi jika sudah melaksanakan uji kompetensi keahlian meliputi uji kompetensi praktik dan uji kompetensi teori. Persentase skor uji kompetensi praktik adalah 70% dan uji kompetensi teori sebesar 30%. Menurut Badan Standar Nasional Pendidikan secara keseluruhan skor yang harus diperoleh siswa untuk lulus uji kompetensi yaitu minimal 6,0.

D. Tempat Dan Waktu Penelitian

1. Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan di SMK N 4 Yogyakarta Jurusan Tata Boga pada mata pelajaran Tata Hidang

2. Waktu Penelitian

Adapun waktu penelitian ini dari bulan Maret 2014 hingga November 2015

E. Populasi dan Sampel

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek/subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2013:117). Populasi dalam penelitian ini adalah peserta didik kelas XIII Tata Boga yang melakukan uji kompetensi Tata Hidang. Adapun populasi penelitian ini dari 4 kelas masing-masing kelas berisi 32 peserta didik sehingga jumlah seluruhnya 128 peserta didik yang kemudian dipilih berdasarkan ciri-ciri serta karakteristik yang telah ditentukan oleh guru dan mendapatkan hasil 40 peserta didik yang terdiri dari 30 siswa yang melakukan praktik industri di hotel dan 10 siswa yang melakukan praktik industri di restoran.

Teknik pengambilan sampel untuk penelitian ini yaitu menggunakan teknik *Purposive Sampling*. *Purposive Sampling* adalah teknik sampling yang digunakan peneliti jika peneliti mempunyai pertimbangan-pertimbangan tertentu di dalam pengambilan sampelnya. Pertimbangan yang diambil oleh peneliti untuk menentukan sampel seperti siswa yang pernah melakukan Praktik Industri di Hotel atau di Restoran, siswa yang memiliki nilai mata pelajaran tata hidang di atas KKM, dan siswa yang sesuai dengan kriteria hotel dan restoran seperti berat badan yang ideal, tinggi badan 160cm, berpenampilan menarik, terampil dan cekatan dalam bekerja.

Jadi, sampel dalam penelitian ini adalah 40 peserta didik yang terdiri dari jumlah tersebut terdapat 8 siswa laki-laki dan 32 siswa perempuan

F. Teknik Pengumpulan Data

1. Data Sekunder

Penelitian ini menggunakan data sekunder dalam pengumpulan datanya. Data Sekunder adalah data yang tidak langsung diberikan data kepada peneliti, misalnya peneliti harus melalui orang lain atau mencari melalui dokumen (Sugiyono,2005:62). Data ini diperoleh berdasarkan arsip nilai hasil uji kompetensi yang dipunyai oleh guru dan pihak sekolah. Data sekunder tersebut berupa dokumentasi foto dan arsip nilai hasil uji kompetensi praktik dan hasil uji kompetensi teori yang diperoleh dari pihak guru dan sekolah.(Data di Lampiran)

G. Instrumen Penelitian

Instrumen dalam penelitian ini digunakan sebagai alat untuk mendapatkan data tentang hasil siswa yang mengikuti uji kompetensi praktik dan uji kompetensi teori Tata Hidang. Instrumen dalam penelitian ini diadaptasi dari BSNP (Badan Standar Nasional Pendidikan). Instrumen dalam penelitian ini ada dua yaitu instrumen untuk penilaian pengetahuan dan instrumen untuk penilaian keterampilan yang dapat dilihat dari indikator-indikator sebagai berikut:

1. Pengetahuan tentang semua ruang lingkup dalam melayani makanan dan minuman.
2. Kemampuan melayani tamu dengan teknik *American Service*
3. Standar kompetensi lulusan untuk SMK menurut permendiknas
4. Tempat praktik industri yang ditempati oleh siswa
5. Melayani makanan dan minuman pada tamu dengan SOP yang benar.

Instrumen Ketrampilan yang digunakan adalah lembar penilaian uji kompetensi menurut BSNP tahun pelajaran 2014/2015. Untuk memperoleh data tentang pengetahuan dan keterampilan melayani tamu pada siswa, dilakukan pengamatan dan penilaian langsung pada siswa.

Untuk instrument penilaian pengetahuan tata hidang ada 5 poin yang berisikan tentang materi K3 yang meliputi dari bahan pembersih yang digunakan dalam membersihkan alat dan bahan, keselamatan kerja pegawai, standar penampilan seorang waitres, SOP dalam pekerjaan. Kemudian ada 17 poin berisikan tentang materi Makanan Kontinental yang meliputi dari teknik pengolahan makanan, bahan makanan pada masakan kontinental, jenis potongan sayur dalam makanan kontinental, standar perposian, jenis-jenis soup kontinental, jenis-jenis saus kontinental, jenis-jenis *appetizer*, jenis-jenis pasta, dan jenis-jenis *main course*.

Kemudian ada lagi 15 poin berisikan tentang materi Makanan Indonesia yang meliputi dari jenis-jenis bumbu dasar untuk masakan Indonesia, jenis-jenis salad Indonesia, jenis-jenis soup khas Indonesia, bahan dasar pembuatan makanan Indonesia, jenis-jenis mie, dan nama makanan khas dari berbagai daerah di Indonesia. Serta ada 4 poin yang berisikan materi Tata Hidang yaitu jenis-jenis gelas yang digunakan dalam tata hidang, nama *table set-up*, persiapan seorang waitres, dan jenis-jenis teknik pelayanan dalam tata hidang.

Kriteria penilaian ketrampilan melayani tamu ini meliputi : persiapan kerja, proses, hasil kerja, sikap kerja, waktu. Pada lembar tersebut sudah ditentukan pencapaian kompetensi.

Tabel 1. Instrumen Penilaian Uji Kompetensi Tata Hidang

Indikator	Komponen Penilaian	Pencapaian Kompetensi	
		Tidak	Ya
1. Persiapan Kerja	a. Persiapan Bahan b. Persiapan Alat c. Persiapan Penampilan <ul style="list-style-type: none"> • Pakaian kerja Pramusaji • Sepatu bersih • Rambut tersisir rapih • Kuku jari pendek dan bersih 		
2. Proses Pelayanan	a. Sistematis Kerja b. Menyiapkan Ruang/Area Restoran Untuk Layanan c. Menyiapkan Dan Mengatur Meja <ul style="list-style-type: none"> • Menutup meja dengan <i>table cloth (laying cover)</i> • Pemilihan lipatan napkin • Table set-up (basic cover) • Penampilan set-up keseluruhan d. Proses Pelayanan Makanan Dan Minuman <ul style="list-style-type: none"> • Menyambut tamu • Mengantar tamu • Membuka napkin untuk tamu • Menuangkan ice water ke tamu • Mengambil dan memproses pesanan • Menyajikan Bread and Butter • Ad Justing peralatan makan dan minum • Teknik pelayanan makanan 4 giliran • Teknik mengangkat piring kotor • Crumbing down • Pelayanan minuman (coffee or tea) • Teknik penyerahan bill • Mengantar tamu sampai ke pintu restoran • Clear up 		

3. Hasil Kerja	a. Tampilan Penataan – Set Up b. Mise en Place c. Kelengkapan d. Pelayanan		
4. Sikap Kerja	a. Penanganan Alat b. Kemampuan Berkomunikasi Dengan Tamu c. Kontak Mata Dengan Tamu d. Tanggap Terhadap Kebutuhan Tamu e. Keselamatan Kerja		
5. Waktu	a. Waktu Penyelesaian Semua Tahapan Praktik		

(sumber : BSNP TAHUN 2014/20 15)

H. Analisis Data

Teknik analisis data dimaksudkan untuk mencari jawaban atas pertanyaan penelitian atau tentang permasalahan yang telah dirumuskan sebelumnya. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah statistik deskriptif dan uji komparatif. Menurut Sugiyono (2009: 29) statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendiskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum. Sedangkan, uji komparatif adalah bentuk analisis data untuk mengetahui perbedaan antara dua kelompok data atau lebih (Misbahuddin, 2013: 55).

1. Analisis Deskriptif

a. *Mean, Median, Modus*

Statistik deskriptif digunakan untuk menganalisis dan menyajikan data kuantitatif dengan tujuan untuk mengetahui gambaran perusahaan yang dijadikan sampel penelitian. Dengan menggunakan statistik deskriptif maka dapat diketahui nilai rata-rata

(*mean*), standar deviasi, varian, maksimum, minimum (Ghozali, 2011: 19).

b. Tabel Kategorisasi

Deskripsi selanjutnya adalah melakukan pengkategorian skor yang diperoleh dari masing-masing variabel. Uji kecenderungan digunakan untuk mengetahui gambaran umum tentang *pre-test* dan *post-test*. Cara pengkategorian data dibagi dalam 3 kategori dengan rumus sebagai berikut:

1) Rendah = $X < M - 1SD$

2) Sedang = $M - 1SD \leq X < M + 1SD$

3) Tinggi = $X \geq M + 1SD$

2. Uji Prasyarat Analisis

a. Uji Normalitas

Bertujuan untuk mengetahui apakah populasi berdistribusi normal. Untuk menguji normalitas digunakan dari kolmogorov Smirnov dengan bantuan program komputer SPSS. Apabila probabilitas *asympt.sig* > 0,05 maka data berdistribusi normal. Sebaliknya jika nilai *asympt.sig* < 0,05 maka data tidak berdistribusi normal (Ghozali, 2011: 29).

b. Uji Homogenitas

Bertujuan untuk mengetahui apakah variasinya homogen. Cara yang digunakan untuk uji homogenitas adalah menggunakan uji F dengan bantuan program komputer SPSS. Rumus yang akan

digunakan, yaitu uji-f menurut Nurgiyantoro (2010: 191-193) adalah sebagai berikut.

$$F = \frac{S_b^2}{S_k^1}$$

Keterangan:

F = koefisien reliabilitas yang dicari

S_b^2 = varians terbesar

S_k^1 = varians terkecil

c. Uji Independent Sampel T Test

Untuk teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan uji t dengan taraf signifikan 5%. Rumus yang digunakan uji t

$$t = \frac{\bar{x}_1 - \bar{x}_2}{\sqrt{\frac{S_1^2}{n_1} + \frac{S_2^2}{n_2}}}$$

Keterangan :

t = *Student Test (T Test)*

\bar{x}_1 = *Mean* dari praktik industri di Hotel

\bar{x}_2 = *Mean* dari praktik industri di Restoran

s_1 = skor praktik industri di Hotel

s_2 = skor praktik industri di Restora

N = Jumlah Responden

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Deskripsi Lokasi Penelitian

SMK Negeri 4 Yogyakarta merupakan salah satu dari 4 SMK Negeri Kelompok Pariwisata yang ada di Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta; semula menempati gedung SMKK Negeri yang berlokasi di Jalan Kenari 2 Yogyakarta (dahulu SKKA) pada sore hari dan sejak tanggal 1 Januari 1982 menempati gedung di Jalan Sidikan 60 Yogyakarta. Sebagian dari kelompok pariwisata, SMK Negeri 4 Yogyakarta merupakan sekolah yang berfungsi menyiapkan/menghasilkan tenaga pengatur dan mempersiapkan siswa untuk menjadi tenaga kerja tingkat menengah yang memiliki pengetahuan serta keterampilan sesuai dengan jurusan yang dipilih. SMK Negeri 4 Yogyakarta mempunyai 7 Kompetensi Keahlian yaitu:

- a) Kompetensi Keahlian Akomodasi Perhotelan
- b) Kompetensi Keahlian Usaha Perjalanan Wisata
- c) Kompetensi Keahlian BusanaButik
- d) Kompetensi Keahlian Kecantikan Kulit
- e) Kompetensi Keahlian Kecantikan Rambut
- f) Kompetensi Keahlian Jasa Boga
- g) Kompetensi Keahlian Patiseri

Untuk membantu pelaksanaan pendidikan terutama dalam hal pendidikan sistem ganda, sekolah mengajak masyarakat untuk berperan serta dalam wadah yang berupa Badan Pembantu Penyelenggaraan Pendidikan (BP3) maupun dalam

bentuk Majelis Sekolah yang bersama-sama sekolah merumuskan program kegiatan dalam rangka mencapai profesionalisme tamatan maupun pemasaran lulusan. Majelis Sekolah terdiri atas unsur Kadinda, Depnaker, Depdikbud, Dunia Industri dan tokoh masyarakat diharapkan akan dapat menjembatani antara sekolah dengan dunia kerja sehingga kemampuan tamatan banyak berperan dalam segi pendanaan yang sangat bermanfaat untuk kelancaran pelaksanaan pendidikan.

Visi

Menjadi lembaga pendidikan yang unggul, mandiri, berasaskan IMTAQ.

Misi

- a) Membekali pengetahuan keterampilan dan sikap sebagai bekal dasar untuk pengembangan diri tamatan secara berkelanjutan.
- b) Menyiapkan tenaga kerja tingkat menengah yang berkualitas profesional untuk mengisi tuntutan Pembangunan dan Dunia Kerja.

B. Deskripsi Data Penelitian

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui: (1) capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek pengetahuan, dan (2) capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek keterampilan. Data-data dalam penelitian ini diperoleh dari nilai pengetahuan siswa dalam melayani makanan dan minuman pada kelas Tata Boga setelah Praktik Industri di hotel dan restoran, serta nilai keterampilan siswa melayani makanan dan minuman dengan teknik *American Service* setelah Praktik Industri di Hotel dan di Restoran.

1. Capaian Hasil uji kompetensi Ditinjau Dari Aspek Pengetahuan Di Hotel Dan Di Restoran

Dalam penelitian ini akan diuraikan berkaitan data capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek pengetahuan di Hotel dan di Restoran. Adapun sebagai berikut:

a) Capaian Hasil uji kompetensi Ditinjau Dari Aspek Pengetahuan di Hotel

Data capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek pengetahuan di Hotel terdiri dari 5 komponen penilaian yang meliputi persiapan, proses, hasil, sikap kerja, dan waktu. Penilaian tersebut dilakukan oleh dua tim penilai yaitu guru sekolah dengan jumlah responden sebanyak 30 siswa. Berdasarkan data capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek pengetahuan di Hotel, diperoleh nilai terendah sebesar 9,22; nilai tertinggi sebesar 9,78; *median* sebesar 9,50; *modus* sebesar 9,50; *mean* sebesar 9,49 dan standar deviasi sebesar 0,134.

Pengkategorian data capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek pengetahuan di Hotel menggunakan rumus dari Azwar (2011:109) berdasarkan pada nilai *mean* dan standar deviasi di atas yaitu sebagai berikut.

Tinggi : $X \geq M + SD$

Sedang : $M - SD \leq X < M + SD$

Rendah : $X < M - SD$

Keterangan:

X : skor hasil nilai

M : *mean*

SD : standar deviasi

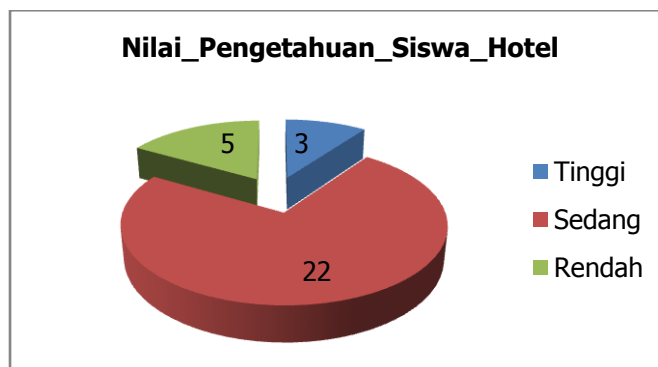
Berdasarkan hasil perhitungan menggunakan rumus di atas, diketahui bahwa *mean* (M) sebesar 9,49 dan standar deviasi sebesar 0,134. Hasil

perhitungan tersebut dapat dikategorikan ke dalam tiga kategori sebagai berikut.

Tabel 2. Hasil Kategori Capaian Hasil uji kompetensi Ditinjau Dari Aspek Pengetahuan Di Hotel

No.	Interval Kategori	Frekuensi	Persentase (%)	Kategori
1	$\geq 9,62$	3	10,00	Tinggi
2	$9,35 \leq X < 9,62$	22	73,33	Sedang
3	$< 9,35$	5	16,67	Rendah
Jumlah		30	100,00	

Berdasarkan tabel di atas dapat digambarkan melalui *pie chart* sebagai berikut:



Gambar 2. *Pie Chart* Capaian Hasil uji kompetensi Ditinjau Dari Aspek Pengetahuan Di Hotel

Berdasarkan tabel 2 dan gambar 2 di atas, menunjukkan bahwa capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek pengetahuandi Hotel berada pada kategori tinggi sebanyak 3 siswa (10,00%), kategori sedang sebanyak 22 siswa (73,33%), dan berada pada kategori rendah sebanyak 5siswa (16,67%). Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa kecenderungan capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek pengetahuandi Hotel berada dalam kategori sedang (73,33%).

b) Capaian Hasil uji kompetensi Ditinjau Dari Aspek Pengetahuan Di Restaurant

Data capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek pengetahuan di restoran terdiri dari 5 komponen penilaian yang meliputi persiapan, proses, hasil, sikap kerja, dan waktu. Penilaian tersebut dilakukan oleh dua tim penilai yaitu guru sekolah dengan jumlah responden sebanyak 10 siswa. Berdasarkan data capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek pengetahuandi restoran, diperoleh nilai terendah sebesar 9,22; nilai tertinggi sebesar 9,78; *median* sebesar 9,50; *modus* sebesar 9,50; *mean* sebesar 9,49 dan standar deviasi sebesar 0,134.

Pengkategorian data capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek pengetahuandi restoran menggunakan rumus dari Azwar (2011:109) berdasarkan pada nilai *mean* dan standar deviasi di atas yaitu sebagai berikut.

Tinggi : $X \geq M + SD$

Sedang : $M - SD \leq X < M + SD$

Rendah : $X < M - SD$

Keterangan:

X : skor hasil nilai

M : *mean*

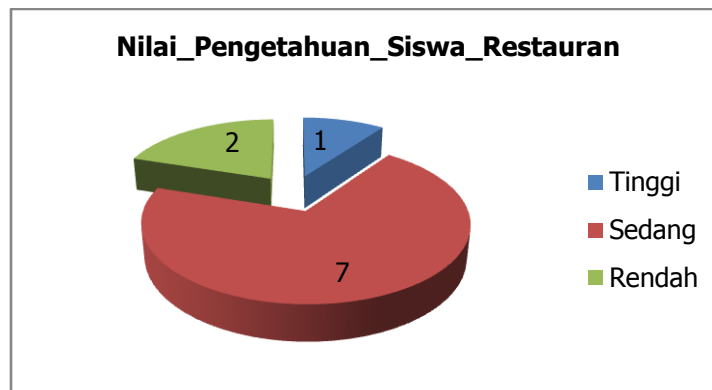
SD : standar deviasi

Berdasarkan hasil perhitungan menggunakan rumus di atas, diketahui bahwa *mean* (M) sebesar 9,34 dan standar deviasi sebesar 0,108. Hasil perhitungan tersebut dapat dikategorikan ke dalam tiga kategori sebagai berikut.

Tabel 3. Hasil Kategori Capaian Hasil uji kompetensi Ditinjau Dari Aspek Pengetahuan Di Restoran

No.	Interval Kategori	Frekuensi	Persentase (%)	Kategori
1	$\geq 9,44$	1	10,00	Tinggi
2	$9,23 \leq X < 9,44$	7	70,00	Sedang
3	$< 9,23$	2	20,00	Rendah
Jumlah		10	100,00	

Berdasarkan tabel di atas dapat digambarkan melalui *pie chart* sebagai berikut:



Gambar 3. *Pie Chart* Capaian Hasil uji kompetensi Ditinjau Dari Aspek Pengetahuan Di Restaurant

Berdasarkan tabel 3 dan gambar 3 di atas, menunjukkan bahwa capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek pengetahuan di restoran berada pada kategori tinggi sebanyak 1 siswa (10,00%), kategori sedang sebanyak 7 siswa (70,00%), dan berada pada kategori rendah sebanyak 2 siswa (20,00%). Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa kecenderungan capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek pengetahuan di restoran berada dalam kategori sedang (70,00%).

2. Capaian Hasil Uji Kompetensi Ditinjau Dari Aspek Keterampilan Di Hotel Dan Di Restoran

Dalam penelitian ini akan diuraikan berkaitan data capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek keterampilan di Hotel dan di Restoran. Adapun sebagai berikut:

a) Capaian Hasil uji kompetensi Ditinjau Dari Aspek Keterampilan Di Hotel

Data capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek keterampilan di Hotel diperoleh dari nilai praktik. Penilaian tersebut dilakukan oleh guru

sekolah dengan jumlah responden sebanyak 30 siswa. Berdasarkan data capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek keterampilan di Hotel, diperoleh nilai terendah sebesar 8,25; nilai tertinggi sebesar 9,12; *median* sebesar 8,71; *modus* sebesar 8,55; *mean* sebesar 8,72 dan standar deviasi sebesar 0,222.

Pengkategorian data capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek keterampilan di Hotel menggunakan rumus dari Azwar (2011:109) berdasarkan pada nilai *mean* dan standar deviasi di atas yaitu sebagai berikut.

Tinggi : $X \geq M + SD$

Sedang : $M - SD \leq X < M + SD$

Rendah : $X < M - SD$

Keterangan:

X : skor hasil nilai

M : *mean*

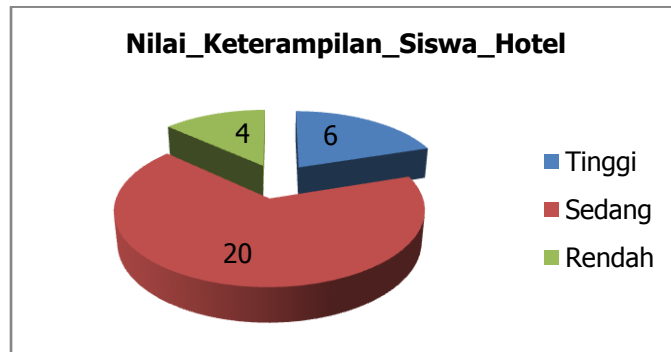
SD : standar deviasi

Berdasarkan hasil perhitungan menggunakan rumus di atas, diketahui bahwa *mean* (M) sebesar 8,727 dan standar deviasi sebesar 0,222. Hasil perhitungan tersebut dapat dikategorikan ke dalam tiga kategori sebagai berikut.

Tabel 4. Hasil Kategori Capaian Hasil uji kompetensi Ditinjau Dari Aspek Keterampilan Di Hotel

No.	Interval Kategori	Frekuensi	Persentase (%)	Kategori
1	$\geq 8,95$	6	20,00	Tinggi
2	$8,50 \leq X < 8,95$	20	66,67	Sedang
3	$< 8,50$	4	13,33	Rendah
Jumlah		30	100,00	

Berdasarkan tabel di atas dapat digambarkan melalui *pie chart* sebagai berikut:



Gambar 4. *Pie Chart* Capaian Hasil uji kompetensi Ditinjau Dari Aspek Keterampilan Di Hotel

Berdasarkan tabel 4 dan gambar 4 di atas, menunjukkan bahwa capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek keterampilan di Hotel berada pada kategori tinggi sebanyak 6 siswa (20,00%), kategori sedang sebanyak 20 siswa (66,67%), dan berada pada kategori rendah sebanyak 4 siswa (13,33%). Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa kecenderungan capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek keterampilan di Hotel berada dalam kategori sedang (66,67%).

b) Capaian Hasil Uji Kompetensi Ditinjau Dari Aspek Keterampilan Di Restoran

Data capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek keterampilan di restoran diperoleh dari nilai praktik. Penilaian tersebut dilakukan oleh guru sekolah dengan jumlah responden sebanyak 10 siswa. Berdasarkan data capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek keterampilan di restoran, diperoleh nilai terendah sebesar 8,25; nilai tertinggi sebesar 9,12; *median* sebesar 8,71; *modus* sebesar 8,55; *mean* sebesar 8,72 dan standar deviasi sebesar 0,222.

Pengkategorian data capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek keterampilan di restoran menggunakan rumus dari Azwar (2011:109) berdasarkan pada nilai *mean* dan standar deviasi di atas yaitu sebagai berikut.

Tinggi : $X \geq M + SD$

Sedang : $M - SD \leq X < M + SD$

Rendah : $X < M - SD$

Keterangan:

X : skor hasil nilai

M : *mean*

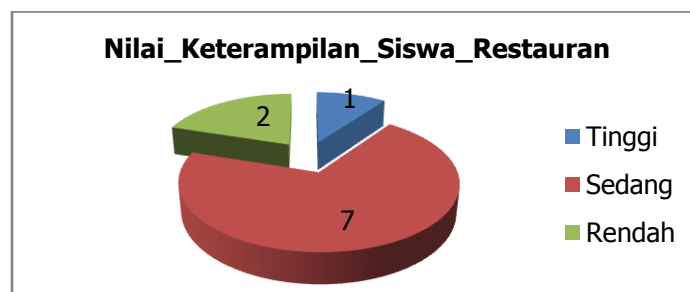
SD : standar deviasi

Berdasarkan hasil perhitungan menggunakan rumus di atas, diketahui bahwa *mean* (M) sebesar 8,727 dan standar deviasi sebesar 0,222. Hasil perhitungan tersebut dapat dikategorikan ke dalam tiga kategori sebagai berikut.

Tabel 5. Hasil Kategori Capaian Hasil uji kompetensi Ditinjau Dari Aspek Keterampilan Di Restoran

No.	Interval Kategori	Frekuensi	Persentase (%)	Kategori
1	$\geq 8,93$	1	10,00	Tinggi
2	$8,30 \leq X < 8,93$	7	70,00	Sedang
3	$< 8,30$	2	20,00	Rendah
Jumlah		10	100,00	

Berdasarkan tabel di atas dapat digambarkan melalui *pie chart* sebagai berikut:



Gambar 5. *Pie Chart* Capaian Hasil uji kompetensi Ditinjau Dari Aspek Keterampilan Di Restoran

Berdasarkan tabel 5 dan gambar 5 di atas, menunjukkan bahwa capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek keterampilan di restoran berada pada kategori tinggi sebanyak 1 siswa (10,00%), kategori sedang sebanyak 7 siswa (70,00%), dan berada pada kategori rendah sebanyak 2 siswa (20,00%). Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa kecenderungan capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek keterampilan di restoran berada dalam kategori sedang (70,00%).

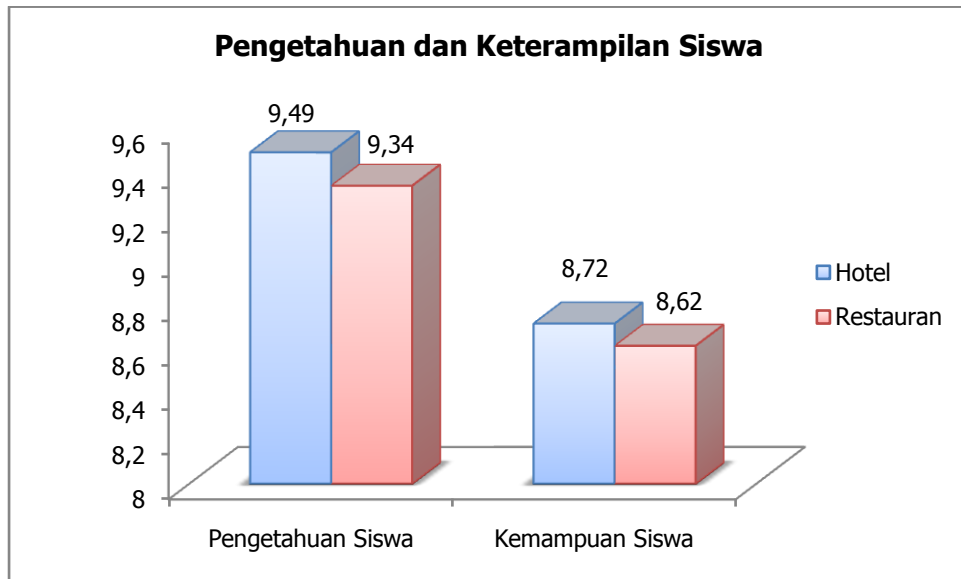
3. Rangkuman Perbedaan Antara Hasil Uji Kompetensi Siswa PI Di Hotel Dengan Siswa Yang PI Di Restoran.

Berikut hasil analisis data berdasarkan capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek pengetahuan dan keterampilan di Hotel dengan yang di Restoran, sebagai berikut:

Tabel 6. Rangkuman Capaian Hasil uji kompetensi Ditinjau Dari Aspek Pengetahuan dan Keterampilan

No	Sub Indikator	<i>Nilai Mean</i>
1	Capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek pengetahuandi Hotel	9,49
2	Capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek pengetahuandi Restoran	9,34
3	Capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek keterampilan di Hotel	8,72
4	Capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek keterampilan di Restoran	8,62

Berikut penggambaran hasil analisis data melalui diagram batang berdasarkan sub indikator yang mewakili.



Gambar 6. Diagram Batang Pengetahuan dan Keterampilan Siswa

Gambar 6 di atas menunjukkan bahwa nilai rata-rata pada pengetahuan siswa di hotel lebih besar dari pada nilai rata-rata pengetahuan siswa di restoran ($9,49 > 9,34$); dan nilai rata-rata pada keterampilan siswa di hotel lebih besar dari pada nilai rata-rata keterampilan siswa di restoran ($8,72 > 8,62$).

4. Hasil Uji Prasyarat Analisis Data

Uji prasyarat dilakukan sebelum melakukan analisis data. Persyaratan yang harus dipenuhi adalah uji normalitas dan uji homogenitas variansi. Berikut ini adalah hasil dari uji normalitas dan uji homogenitas variansi.

a. Uji Normalitas

Uji normalitas digunakan untuk menguji apakah data berdistribusi normal atau tidak. Data pada uji normalitas diperoleh dari hasil penilaian pengetahuan dan kemampuan siswa setelah praktik industri di hotel dan restoran. Uji normalitas dilakukan menggunakan bantuan komputer program *SPSS for windows 13.00* dengan rumus *One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test*. Data

dikatakan berdistribusi normal apabila nilai Z_{hitung} lebih kecil dari $Z_{tabel}(1,96)$ atau signifikansi lebih besar dari 0,05 ($P>0,05$).

Berikut adalah hasil uji normalitas data pengetahuan dan kemampuan siswa setelah praktik industri di hotel dan restoran dalam penelitian ini.

Tabel 7. Hasil Uji Normalitas

Variabel	Z_{hitung}	Sig.	Ket
Capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek pengetahuan di Hotel	0,953	0,324	Normal
Capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek pengetahuan di Restoran	0,616	0,842	Normal
Capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek keterampilan di Hotel	0,556	0,917	Normal
Capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek keterampilan di Restoran	0,441	0,990	Normal

Berdasarkan tabel 7 di atas hasil uji normalitas data pengetahuan dan keterampilan siswa setelah praktik industri di hotel dan restoran diketahui bahwa nilai Z_{hitung} lebih kecil dari Z_{tabel} (1,96) dan nilai signifikansi lebih besar dari 0,05 atau ($p>0,05$); sehingga dapat disimpulkan bahwa data penelitian berdistribusi normal. Secara lengkap perhitungan dapat dilihat pada lampiran uji normalitas.

b. Uji Homogenitas Variansi

Uji homogenitas variansi dimaksudkan untuk mengetahui apakah sampel yang diambil dari populasi berasal dari variansi yang sama dan tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan satu sama lain. Dalam penelitian ini, tes statistik yang digunakan adalah Uji F. Uji F adalah tes yang dilakukan dengan membandingkan varian terbesar dan varian terkecil. Syarat agar variansi bersifat homogen apabila nilai F_{hitung} lebih kecil dari nilai F_{tabel} pada signifikansi lebih besar dari 0,05. Hasil perhitungan uji homogenitas data dilakukan dengan bantuan program *SPSS for windows 13.0* menunjukkan bahwa $F_h < F_t$ dan nilai signifikansi lebih besar dari 0,05; berarti data kedua kelompok tersebut bersifat homogen. Berikut adalah

hasil uji homogenitas variansi data pengetahuan dan kemampuan siswa setelah praktik industri di hotel dan restoran.

Tabel 8. Hasil Uji Homogenitas Variansi

Kelompok	Db	F_h	F_t	P(Sig.)	Keterangan
Pengetahuan Siswa	1:38	0,156	4,085	0,695	Homogen
Keterampilan Siswa	1:38	1,720	4,085	0,198	Homogen

Dari tabel 8 di atas menunjukkan bahwa untuk data pengetahuan dan kemampuan siswa setelah praktik industri di hotel dan restoran diketahui nilai F_{hitung} (F_h) lebih kecil dari F_{tabel} (F_t) dan nilai signifikansi lebih besar dari 0,05 ($p > 0,05$), artinya data kedua kelompok tersebut bersifat homogen, sehingga memenuhi syarat untuk dilakukan Uji-t.

c. Pengujian Hipotesis

Pengujian hipotesis dalam penelitian ini berbunyi “terdapat pengaruh pengaruh Praktik Industri terhadap hasil hasil uji kompetensi tata hidang yang signifikan pada kelas Tata Boga SMK N 4 Yogyakarta tahun ajaran 2013/2014 setelah melaksanakan Praktek Industri”. Untuk pengujian hipotesis, langkah yang dilakukan adalah menganalisis hasil uji-t. Kriteria hipotesis akan diterima apabila harga t_{hitung} lebih besar dari t_{tabel} pada taraf signifikansi 5%, dan signifikansinya lebih kecil dari 0,05 maka hipotesis dalam penelitian ini dapat **diterima**.

Tabel 9. Hasil Uji *Paired T-Test* Pengetahuan dan Keterampilan Siswa Setelah Praktik Industri di Hotel

Kelompok	Mean	t_{hitung}	t_{tabel}	Sig.	Keterangan
Pengetahuan Siswa	9,49	15,682	2,042	0,000	$T_{hitung} > t_{tabel}$ (signifikan)
Keterampilan Siswa	8,72				

Dari tabel 9 di atas, hasil analisis data diketahui bahwa nilai t_{hitung} lebih besar dari pada t_{tabel} ($15,682 > 2,042$), dan nilai signifikansi sebesar 0,000 lebih kecil dari signifikansi 0,05 ($0,000 < 0,05$).

Tabel 10. Hasil Uji *Paired T-Test* Pengetahuan dan Keterampilan Siswa Setelah Praktik Industri di Restoran

Kelompok	Mean	t_{hitung}	t_{tabel}	Sig.	Keterangan
Pengetahuan Siswa	9,34	6,152	2,042	0,000	$T_{hitung} > t_{tabel}$ (signifikan)
Keterampilan Siswa	8,62				

Dari tabel 10 di atas, hasil analisis data diketahui bahwa nilai t_{hitung} lebih besar dari pada t_{tabel} ($6,152 > 2,042$), dan nilai signifikansi sebesar 0,000 lebih kecil dari signifikansi 0,05 ($0,000 < 0,05$).

Berdasarkan hasil analisis data pada tabel 10 dan 11 di atas maka hipotesis dalam penelitian ini dinyatakan **diterima**. Artinya, terdapat pengaruh Praktik Industri terhadap hasil hasil uji kompetensi tata hidang yang signifikan pada kelas Tata Boga SMK N 4 Yogyakarta tahun ajaran 2013/2014 setelah melaksanakan Praktek Industri.

C. Pembahasan

1. Capaian Hasil Uji Kompetensi Ditinjau Dari Aspek Pengetahuan Di Hotel Dan Di Restoran

Berdasarkan hasil analisis data diketahui bahwa pengetahuan siswa dalam hasil uji kompetensi pada kelas Tata Boga setelah Praktik Industri di Hotel dan di Restoran di Hotel berada pada kategori sedang (73,33%) dan di Restoran berada pada kategori sedang (70,00%). Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa kecenderungan pengetahuan siswa dalam hasil uji kompetensi pada kelas Tata Boga setelah Praktik Industri di Hotel dan di Restoran di Hotel dan restoran berada pada kategori sedang. Artinya, siswa dianggap sedang dalam menguasai

pengetahuandalam melayani makanan dan minuman pada kelas Tata Boga setelah Praktik Industri di Hotel dan restoran.Hal ini dikarenakan terbatasnya waktu praktik industri sehingga menyebabkan pengetahuan siswa kurang terasah lebih jauh lagi mengingat kurangnya kesempatan yang diberikan.

Pengetahuan adalah kemampuan untuk mengenali dan mengingat peristilahan, definisi, fakta-fakta, gagasan, pola, urutan, metodologi, prinsip dasar dan informasi yang telah diterima sebelumnya. Siswa dituntut agar lebih cakap lagi dalam menyampaikan apa yang mereka ketahui tentang melayani makanan dan minuman pada kelas Tata Boga. Selain itu, siswa tidak hanya dituntut untuk bagus didalam praktik saja, tetapi siswa juga dituntut untuk mengenali dan mengingat peristilahan, definisi, fakta-fakta, gagasan, pola, urutan, metodologi, prinsip dasar dan informasi yang telah diterima sebelumnya, sehingga jika siswa dapat menyeimbangkan pengetahuan dan analisis secara bersama-sama. Hal diharapkan dapat atau mampu menumbuh kembangkan ide-ide/gagasan-gagasan baru, serta mampu mencetak jiwa wirausaha muda agar dapat dikembangkan dimasyarakat sebagai wujud dari apresiasi ilmu dan untuk menciptakan lapangan pekerjaan baru dalam hal melayani makanan dan minuman.

Praktik industri merupakan program unggulan yang diselenggarakan oleh SMK Negeri 4 Yogyakarta yang memadukan secara sistematis antara program pendidikan di sekolah dan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui bekerja langsung di dunia usaha atau dunia industri (DU/DI), secara terarah untuk mencapai suatu tingkat keahlian profesional. Praktik industri diharapkan akan dapat memberikan ilmu pengetahuan kepada siswa tentang kondisi dunia

kerja yang sesungguhnya dan pelaksanaan kegiatan ini merupakan suatu pelatihan bagi siswa untuk meningkatkan kemampuan baik dalam hal pengetahuan maupun keterampilan yang sesuai dengan bidang keahlian boga. Dengan demikian bimbingan dari dunia usaha maupun dunia industri (DU/DI) sangatlah dibutuhkan, karena diharapkan akan menjadi transfer ilmu pengetahuan dan keterampilan sehingga siswa akan lebih siap memasuki dunia kerja.

2. Capaian Hasil Uji Kompetensi Ditinjau Dari Aspek Keterampilan Di Hotel Dan Di Restoran

Berdasarkan hasil analisis data diketahui bahwa keterampilan siswa dalam hasil uji kompetensi pada kelas tata boga dengan teknik *American Service* setelah Praktik Industri di Hotel berada pada kategori sedang (66,67%) dan di Restoran berada pada kategori sedang (70,00%). Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa kecenderungan keterampilan siswa dalam hasil uji kompetensi pada kelas tata boga dengan teknik *American Service* setelah Praktik Industri di Hotel dan Restoran berada pada kategori sedang. Artinya, siswa dianggap sedang dalam memiliki kemampuan melayani makanan dan minuman dengan teknik *American Service* di Hotel dan restoran. Hal ini dikarenakan terbatasnya waktu praktik industri sehingga siswa belum begitu terampil menguasai kemampuan yang diperoleh pada saat praktik industri.

Keterampilan adalah kecakapan yang dimiliki setiap individu dalam melakukan suatu tindakan, kecakapan tersebut berbeda-beda dan memengaruhi potensi yang ada di dalam diri individu tersebut (Robbin, 2000: 67). Sedangkan keterampilan melayani tamu adalah keterampilan seorang waiter dalam melayani makan tamu di hotel atau di restoran mulai dari menyambut tamu, mengantarkan

tamu pada meja makan, membuka serbet makan tamu, memberikan menu makanan dan mencatat menu (*Taking Order*), menuangkan *ice water*, menyajikan roti, menyesuaikan alat makan sesuai menu pesanan tamu, menyajikan makanan dimulai dari yang paling kanan atau yang paling tua dan berputar searah jarum jam, membersihkan remahan roti (*Crumbing down*), mengambil piring kotor yang ada di meja makan (*Clear Up*) hingga dengan mengantar tamu setelah selesai jamuan makan dengan jenis pelayanan yang sudah ditentukan.

Pelayanan *American Service* adalah satu cara menghidangkan makanan di ruang makan/restoran, dimana makanan tersebut sudah disiapkan di atas piring secara lengkap dan menarik (*ready on plate*) dari dapur oleh petugas dapur dan kemudian dihidangkan dari sebelah kanan tamu dengan menggunakan tangan kanan dan yang dilayani adalah wanita terlebih dahulu (*lady first*). Jenis pelayanan ini dapat dilakukan dengan cepat sebab makanan sudah disiapkan di atas piring, sehingga sering juga disebut dengan *service* cepat (*quick service*) (Agus Mertayasa, 2012:40).

Praktik Industri diarahkan pada pencapaian keterampilan profesional sesuai dengan tuntutan jabatan pekerjaan-pekerjaan yang berlaku di lapangan pekerjaan. Program pendidikan ini dapat tercapai jika ada kerja sama yang saling membutuhkan antara Dunia Pendidikan dan Dunia Kerja keterampilan profesional tidak akan tercapai tanpa adanya peran dari dunia kerja karena DU/DI yang paling mengerti standar tenaga kerja yang dibutuhkan dalam dunia kerja. Sehingga SMK diharapkan mampu menjalin kerja sama dengan dunia

kerja, kerja sama ini meliputi perencanaan, pelaksanaan, evaluasi dan pemasangan tamatan yang terangkum dalam program Praktik Industri.

3. Perbedaan Hasil Uji Kompetensi Siswa Yang Praktek Industri Di Hotel Dengan Yang Di Restoran

Berdasarkan hasil analisis data diketahui bahwa terdapat perbedaan hasil hasil uji kompetensi siswa yang Praktek Industri di Hotel dengan yang di Restoran. Hal ini ditunjukkan dari hasil analisis data pada pengetahuan dan keterampilan siswa setelah praktik di hotel nilai t_{hitung} lebih besar dari pada t_{tabel} ($15,682 > 2,042$), dan nilai signifikansi sebesar 0,000 lebih kecil dari signifikansi 0,05 ($0,000 < 0,05$); dan pada pengetahuan dan keterampilan siswa setelah praktik di restaurannilai t_{hitung} lebih besar dari pada t_{tabel} ($6,152 > 2,042$), dan nilai signifikansi sebesar 0,000 lebih kecil dari signifikansi 0,05 ($0,000 < 0,05$).

Praktik Industri adalah suatu program praktik keahlian produktif yang bersifat wajib tempuh bagi siswa SMK yang dilakukan di dunia usaha atau dunia industri serta memiliki konsep tersendiri dalam pelaksanaannya dan mempunyai tujuan untuk meningkatkan kecakapan bekerja siswa. SMK pariwisata khususnya jurusan Tata Boga siswa-siswinya harus wajib mengikuti Praktik Industri supaya dapat mencapai keterampilan yang professional. Adapun tempat Praktik Industri untuk SMK pariwisata khususnya jurusan Tata Boga contohnya adalah di Hotel, Restoran, Cattering, Rumah Sakit, Toko Bakery dan Café yang sudah besar dan sudah mempunyai nama di mata masyarakat luas. Praktik Industri sangat penting untuk para siswa, karena siswa akan mendapatkan pengetahuan, keterampilan, dan pengalaman langsung dari dunia kerja. Manfaat Pratik Industri bisa dirasakan oleh pihak industri maupun pihak pendidikan, akan tetapi yang paling merasakan manfaat Pratik Industri adalah para siswa.

Berdasarkan hasil analisis data diketahui bahwa nilai rata-rata pada pengetahuan siswa di hotel lebih besar dari pada nilai rata-rata pengetahuan siswa di restoran ($9,49 > 9,34$); dan nilai rata-rata pada keterampilan siswa di hotel lebih besar dari pada nilai rata-rata keterampilan siswa di restoran ($8,72 > 8,62$). Hal ini dikarenakan di hotel memiliki prosedur dan peralatan yang jauh lebih lengkap dari pada di restoran. Selain itu, pengembangan penggunaan teknik dalam menyajikan makanan dan minuman di hotel jauh lebih bervariasi dibanding dengan pelayanan restoran. Sehingga, siswa lebih berinovatif, berkreasi, dan berpengalaman dalam melayani makanan dan minuman dengan teknik *American Service*.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) menganut Pendidikan Sistem Ganda (PSG) agar dapat menghasilkan tamatan yang memiliki kesiapan kerja. Pendidikan Sistem Ganda merupakan suatu bentuk penyelenggaraan pendidikan keahlian profesional yang memadukan secara sistematis dan sinkron, program pendidikan di sekolah dan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui kegiatan bekerja langsung di dunia kerja yang terarah untuk mencapai suatu tingkat keahlian profesional tertentu. Implementasi dari Pendidikan Sistem Ganda (PSG) di SMK bidang Boga berupa Praktik Industri yang merupakan suatu program praktik keahlian produktif yang wajib tempuh bagi siswa SMK yang dilakukan di dunia usaha atau dunia industri serta memiliki konsep pelaksanaan dan tujuan untuk meningkatkan kesiapan kerja siswa. Praktek Industri ini dapat mengetahui adanya peningkatan keterampilan dan pengetahuan pada peserta didik dalam mata pelajaran tata hidang pada materi pelayanan makanan dan minuman. Selain itu praktek industri dapat meningkatkan nilai raport peserta didik

dan nilai mata pelajaran tata hidang yang diampuh oleh siswa tata boga di SMK N 4 Yogyakarta.

Praktik industri yang dilakukan SMK Negeri 4 Yogyakarta merupakan proses penyiapan siswa agar siswa mempunyai kesiapan kerja maksimal yang tidak dilakukan hanya disekolahan saja. Kerjasama dengan pihak lain seperti dunia industri dan dunia usaha (DU/DI) sangat diperlukan untuk mendukung kesiapan kerja siswa. Praktik Industri diharapkan akan dapat memberikan ilmu pengetahuan kepada siswa tentang kondisi dunia kerja yang sesungguhnya. Pelaksanaan kegiatan ini merupakan suatu pelatihan bagi siswa untuk meningkatkan keterampilan baik dalam hal pengetahuan maupun keterampilan yang sesuai dengan bidang keahlian boga. Dengan demikian bimbingan dari dunia usaha maupun dunia industri (DU/DI) sangatlah dibutuhkan, karena diharapkan akan terjadi transfer ilmu pengetahuan dan keterampilan sehingga siswa akan lebih siap memasuki dunia kerja.

Praktik Industri diarahkan pada pencapaian keterampilan profesional sesuai dengan tuntutan jabatan pekerjaan-pekerjaan yang berlaku di lapangan pekerjaan. Program pendidikan ini dapat tercapai jika ada kerja sama yang saling membutuhkan antara Dunia Pendidikan dan Dunia Kerja keterampilan profesional tidak akan tercapai tanpa adanya peran dari dunia kerja karena DU/DI yang paling mengerti standar tenaga kerja yang dibutuhkan dalam dunia kerja. Sehingga SMK diharapkan mampu menjalin kerja sama dengan dunia kerja, kerja sama ini meliputi perencanaan, pelaksanaan, evaluasi dan pemasangan tamatan yang terangkum dalam program Praktik Industri.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut.

1. Capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek pengetahuan di Hotel berada pada kategori sedang (73,33%) dan di Restoran berada pada kategori sedang (70,00%).
2. Capaian hasil uji kompetensi ditinjau dari aspek keterampilan di Hotel berada pada kategori sedang (66,67%) dan di Restoran berada pada kategori sedang (70,00%).
3. Terdapat perbedaan hasil uji kompetensi siswa yang Praktek Industri di Hotel dengan yang di Restoran. Hal ini ditunjukkan dari hasil analisis data pada pengetahuan dan keterampilan siswa setelah praktik di hotel nilai t_{hitung} lebih besar dari pada t_{tabel} ($15,682 > 2,042$), dan nilai signifikansi sebesar 0,000 lebih kecil dari signifikansi 0,05 ($0,000 < 0,05$); dan pada pengetahuan dan keterampilan siswa setelah praktik di restoran nilai t_{hitung} lebih besar dari pada t_{tabel} ($6,152 > 2,042$), dan nilai signifikansi sebesar 0,000 lebih kecil dari signifikansi 0,05 ($0,000 < 0,05$).

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan yang telah diuraikan di atas maka dapat diberikan beberapa saran sebagai berikut.

1. Bagi Siswa

Berdasarkan hasil penelitian, masih ada beberapa siswa yang pengetahuan dan keterampilan praktik industrinya berada pada kategori rendah, maka dari itu siswa disarankan agar meningkatkan motivasinya dalam menjalankan pelaksanaan praktik industri di sebuah tempat atau perusahaan yang sudah ditetapkan oleh pihak sekolah. Selain itu, perlu ditingkatkannya pembekalan, pembimbingan, serta penambahan waktu pelaksanaan praktek kerja industri dan perlu meningkatkan frekuensi kehadiran guru pembimbing di dunia usaha (industri), untuk memantau perkembangan yang terjadi pada siswa-siswanya. Begitu pula pihak industri bekerja sama dengan sekolah mempersiapkan instruktur yang memahami dan mampu memberikan bimbingan kepada siswa.

2. Bagi Penelitian Selanjutnya

Penelitian selanjutnya diharapkan tidak hanya meneliti praktik industri pada hotel dan restoran saja. Penelitian selanjutnya diharapkan dapat meneliti siswa yang melaksanakan praktik industri di Cattering, Rumah Sakit, Toko Bakery dan Café yang sudah besar dan sudah mempunyai nama di mata masyarakat luas agar data yang diperoleh dapat lebih obyektif.

DAFTAR PUSTAKA

- I Gede Agus Martayasa.(2012). *Food & Beverage Service Operational (Job Preperation)*. Yogyakarta : CV Andi Offset
- Ardjuno Wiwoho, S.Sos. (2008). *Pengetahuan Tata Hidang*. Yogyakarta : Erlangga Group
- Narsi,Singarimbun & Sofian, Effendi. (2011). *Metode Penelitian Survei*. Jakarta: Pustaka LP3ES Indonesia.
- Hernawan, AsepHerry, dkk. (2008). *Pengembangan Kurikulum dan Pembelajaran*. Jakarta: Universitas Terbuka
- Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Republik Indonesia. No 23. Tahun 2006
- Badan Pusat Statistik
- Agus Mertayasa. 2012. *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi.
- Djemari Mardapi. 2012. *Pengukuran Penilaian & Evaluasi Pendidikan*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Maria Dwi Wijayanti. 2010. Pengaruh Praktik Kerja Industri, Lingkungan Keluarga, Minat Masuk Dunia Kerja Terhadap Kesiapan Memasuki Dunia Kerja Siswa Kelas XII Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri Di DIY. Laporan Penelitian. *Jurnal*.Universitas Negeri Yogyakarta.
- Notoatmodjo. 2007. *Ilmu Perilaku Manusia*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nurrahma.2014. Pengaruh Praktik Industri Terhadap Hasil Belajar Siswa Pada Matadiklat Rencana Anggaran Di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 5 Bandung.*Jurnal*. Bandung: ITB.
- Robbins, Stephen P. 2006. *Perilaku Organisasi*. Edisi Kesepuluh. Jakarta: PT. Indeks Kelompok Gramedia.
- Sutrisno Hadi. 2004. *Analisis Statistik*. Yogyakarta: Andi Offset.

Wardiman Djojonegoro. 1999. *Pengembangan Sumber daya Manusia Melalui Sekolah Menengah Kejuruan*. Jakarta: Balai Pustaka.

<http://e-journal.uajy.ac.id/1642/3/2TA11640.pdf> (Pengertian restaurant 11;09)

<http://lsppariwisata.com/2011/04/18/daftar-unit-kompetensi-skkni/> (Daftar unit kompetensipariwisatatgl 27 jan 2015 pukul 09;56wib)

http://id.wikipedia.org/wiki/Badan_Standar_Nasional_Pendidikan (BSNP tgl 11 maret 2015 pukul 12:29 WIB)

RANGKUMAN DATA PENELITIAN

No	Nilai_Pengetahuan_Siswa_Hotel	Nilai_Keterampilan_Siswa_Hotel
1	9,25	8,50
2	9,30	8,77
3	9,39	9,10
4	9,22	8,86
5	9,23	8,63
6	9,30	8,55
7	9,39	9,06
8	9,40	8,48
9	9,53	9,02
10	9,68	8,25
11	9,50	8,57
12	9,53	8,68
13	9,50	9,03
14	9,49	8,63
15	9,47	8,62
16	9,50	8,47
17	9,48	8,65
18	9,53	8,87
19	9,59	8,60
20	9,55	8,58
21	9,52	8,82
22	9,56	8,75
23	9,56	8,74
24	9,78	8,55
25	9,51	8,81
26	9,49	8,82
27	9,70	8,91
28	9,58	8,38
29	9,56	9,12
30	9,61	8,98
MEAN	9,488	8,727

RANGKUMAN DATA PENELITIAN

No	Nilai_Pengetahuan_Siswa_Restauran	Nilai_Keterampilan_Siswa_Restauran
1	9,26	8,85
2	9,40	8,55
3	9,30	8,26
4	9,39	9,10
5	9,22	8,53
6	9,20	8,73
7	9,40	8,89
8	9,56	8,03
9	9,30	8,78
10	9,39	8,49
MEAN	9,342	8,621

HASIL UJI DESKRIPTIF

Statistics

		Nilai_Praktik_ Industri_Hotel	Nilai_Praktik_ Industri_ Restaurant	Nilai_ Keterampilan_ Siswa_Hotel	Nilai_ Keterampil an_Siswa_ Restauran
N	Valid	30	10	30	10
	Missing	0	0	0	0
Mean		9,4900	9,3420	8,7267	8,6210
Median		9,5050	9,3450	8,7100	8,6400
Mode		9,50 ^a	9,30 ^a	8,55 ^a	8,03 ^a
Std. Deviation		,13396	,10758	,22241	,31649
Minimum		9,22	9,20	8,25	8,03
Maximum		9,78	9,56	9,12	9,10

a. Multiple modes exist. The smallest value is shown

RANGKUMAN HASIL UJI KATEGORISASI

NO	Nilai_Pengetahuan_Siswa_di_Hotel	KTG	Nilai_Keterampilan_Siswa_Hotel	KTG
1	9,25	Lulus	8,50	Lulus
2	9,30	Lulus	8,77	Lulus
3	9,39	Lulus	9,10	Lulus
4	9,22	Lulus	8,86	Lulus
5	9,23	Lulus	8,63	Lulus
6	9,30	Lulus	8,55	Lulus
7	9,39	Lulus	9,06	Lulus
8	9,40	Lulus	8,48	Lulus
9	9,53	Lulus	9,02	Lulus
10	9,68	Lulus	8,25	Lulus
11	9,50	Lulus	8,57	Lulus
12	9,53	Lulus	8,68	Lulus
13	9,50	Lulus	9,03	Lulus
14	9,49	Lulus	8,63	Lulus
15	9,47	Lulus	8,62	Lulus
16	9,50	Lulus	8,47	Lulus
17	9,48	Lulus	8,65	Lulus
18	9,53	Lulus	8,87	Lulus
19	9,59	Lulus	8,60	Lulus
20	9,55	Lulus	8,58	Lulus
21	9,52	Lulus	8,82	Lulus
22	9,56	Lulus	8,75	Lulus
23	9,56	Lulus	8,74	Lulus
24	9,78	Lulus	8,55	Lulus
25	9,51	Lulus	8,81	Lulus
26	9,49	Lulus	8,82	Lulus
27	9,70	Lulus	8,91	Lulus
28	9,58	Lulus	8,38	Lulus
29	9,56	Lulus	9,12	Lulus
30	9,61	Lulus	8,98	Lulus

RANGKUMAN HASIL UJI KATEGORISASI

NO	Nilai_Pengetahuan_Siswa_di_Hotel	KTG	Nilai_Keterampilan_Siswa_Restauran	KTG
1	9,26	Lulus	8,85	Lulus
2	9,40	Lulus	8,55	Lulus
3	9,30	Lulus	8,26	Lulus
4	9,39	Lulus	9,10	Lulus
5	9,22	Lulus	8,53	Lulus
6	9,20	Lulus	8,73	Lulus
7	9,40	Lulus	8,89	Lulus
8	9,56	Lulus	8,03	Lulus
9	9,30	Lulus	8,78	Lulus
10	9,39	Lulus	8,49	Lulus

HASIL UJI NORMALITAS

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Nilai_Praktik_ Industri_Hotel	Nilai_Praktik_ Industri_ Restaurant	Nilai_ Keterampilan Siswa_Hotel	Nilai_ Keterampil an_Siswa_ Restauran
N		30	10	30	10
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	9,4900	9,3420	8,7267	8,6210
	Std. Deviation	,13396	,10758	,22241	,31649
Most Extreme Differences	Absolute	,174	,195	,102	,139
	Positive	,101	,195	,102	,098
	Negative	-,174	-,172	-,073	-,139
Kolmogorov-Smirnov Z		,953	,616	,556	,441
Asymp. Sig. (2-tailed)		,324	,842	,917	,990

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

HASIL UJI HOMOGENITAS

Oneway

Test of Homogeneity of Variances

Nilai_Praktik_Industri

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
,156	1	38	,695

Test of Homogeneity of Variances

Nilai_Keterampilan_Siswa

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
1,720	1	38	,198

HASIL UJI INDEPENDENT T TEST (PRAKTIK INDUSTRI DI HOTEL)

T-Test

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Nilai_Pengetahuan_siswa_Hotel	9,4900	30	,13396	,02446
	Nilai_Kemampuan_Siswa_Hotel	8,7267	30	,22241	,04061

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Nilai_Pengetahuan_siswa_Hotel & Nilai_Kemampuan_Siswa_Hotel	30	-,062	,747

Paired Samples Test

		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower	Upper			
Pair 1	Nilai_Pengetahuan_siswa_Hotel & Nilai_Kemampuan_Siswa_Hotel	,76333	,26660	,04868	,66378	,86289	15,682	29	,000

HASIL UJI *INDEPENDENT T TEST* **(PRAKTIK INDUSTRI DI RESTAURAN)**

T-Test

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Nilai_Pengetahuan_Siswa_Restaurant	9,3420	10	,10758	,03402
	Nilai_Kemampuan_Siswa_Restauran	8,6210	10	,31649	,10008

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Nilai_Pengetahuan_Siswa_Restaurant & Nilai_Kemampuan_Siswa_Restauran	10	-,376	,284

Paired Samples Test

		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower	Upper			
Pair 1	Nilai_Pengetahuan_Siswa_Restaurant - Nilai_Kemampuan_Siswa_Restauran	,72100	,37063	,11720	,45587	,98613	6,152	9	,000





IJIN PENELITIAN



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734

website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail: ft@uny.ac.id ; teknik@uny.ac.id



Certificate No: QSC 00592

Nomor : 0320/H34/PL/2015

20 Februari 2015

Lamp. : -

Hal : Ijin Survey / Observasi

Yth.

Kepala SMK Negeri 4 Yogyakarta

Jl. Sidikan No.60, Umbulharjo

Kota Yogyakarta

DIY

Dalam rangka Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan Ijin untuk melaksanakan Survey/Observasi dengan fokus Permasalahan Pengaruh Lingkungan Tempat Praktek Industri Terhadap Kemampuan Melayani Tamu pada Mata Pelajaran Tata Hidang di Kelas XI Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 4 Yogyakarta, bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

No.	Nama	NIM	Jurusan	Lokasi
1	Hetti Setiwati	13511247010	Pend. Teknik Boga - S1	SMK Negeri 4 Yogyakarta

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu :

Nama : Dr. Endang Mulyatiningsih
NIP : 19630111 198812 2 001

Adapun pelaksanaan Survey/Observasi dilakukan pada Tanggal 23 - 28 Februari 2015.

Demikian permohonan ini, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan terima kasih.



Wakil Dekan I

Dr. Sunaryo Soenarto

NIP. 19580630 198601 1 001

Tembusan :
Ketua Jurusan



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734

website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail: ft@uny.ac.id ; teknik@uny.ac.id



Certificate No. QSC00632

Nomor : 0996/H34/PL/2015

24 April 2015

Lamp. : -

Hal : Ijin Penelitian

Yth.

- 1 . Gubernur DIY c.q. Biro Administrasi Pembangunan Setda DIY
- 2 . Gubernur Provinsi DIY c.q. Ka. Bappeda Provinsi DIY
- 3 . Walikota Kota Yogyakarta c.q. Kepala Badan Pelayanan Terpadu Kota Yogyakarta
- 4 . Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda , dan Olahraga Provinsi DIY
- 5 . Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda , dan Olahraga Kota Yogyakarta
- 6 . Kepala SMK Negeri 4 Yogyakarta

Dalam rangka pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul Pengaruh Tempat Praktik Industri Terhadap Kemampuan Melayani Tamu pada Mata Pelajaran Pelayanan Makan dan Minum pada Kelas Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 4 Yogyakarta, bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

No.	Nama	NIM	Jurusan	Lokasi
1	Hetti Setiwati	13511247010	Pend. Teknik Boga - S1	SMK Negeri 4 Yogyakarta

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu :

Nama : Dr. Endang Mulyatiningsih

NIP : 19630111 198812 2 001

Adapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai Tanggal 27 April 2015 s/d 27 Mei 2015.

Demikian permohonan ini, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan terima kasih.



Dekan I

Dr. Sunaryo Soenarto

NIP. 19580630 198601 1 001

Lembutan :
Ketua Jurusan



PEMERINTAHAN KOTA YOGYAKARTA

DINAS PERIZINAN

Jl. Kenari No. 56 Yogyakarta 55165 Telepon 514448, 515865, 515865, 515866, 562682

Fax (0274) 555241

E-MAIL : perizinan@jogjakota.go.id

HOTLINE SMS : 081227625000 HOT LINE EMAIL : upik@jogjakota.go.id

WEBSITE : www.perizinan.jogjakota.go.id

SURAT IZIN

NOMOR : 070/1612
2768/34

- Membaca Surat : Dari Surat izin/ Rekomendasi dari Gubernur Kepala Daerah Istimewa Yogyakarta
Nomor : 070/REG/V/655/4/2014 Tanggal : 24 April 2015
- Mengingat : 1. Peraturan Gubernur Daerah istimewa Yogyakarta Nomor : 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perizinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pendataan, Pengembangan, Pengkajian dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta.
2. Peraturan Daerah Kota Yogyakarta Nomor 10 Tahun 2008 tentang Pembentukan, Susunan, Kedudukan dan Tugas Pokok Dinas Daerah;
3. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 29 Tahun 2007 tentang Pemberian Izin Penelitian, Praktek Kerja Lapangan dan Kuliah Kerja Nyata di Wilayah Kota Yogyakarta;
4. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 85 Tahun 2008 tentang Fungsi, Rincian Tugas Dinas Perizinan Kota Yogyakarta;
5. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 20 tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Perizinan pada Pemerintah Kota Yogyakarta;
- Dijijinkan Kepada : Nama : HETTI SETIWATI
No. Mhs/ NIM : 13511247010
Pekerjaan : Mahasiswa Fak. Teknik - UNY
Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta
Penanggungjawab : Dra. Endang Mulyatiningsih
Keperluan : Melakukan Penelitian dengan judul Proposal : PENGARUH TEMPAT PRAKTEK INDUSTRI TERHADAP KEMAMPUAN MELAYAN, TAMU PADA MATA PELAJARAN PELAYANAN MAKAN DAN MINUM PADA KELAS PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA
- Lokasi/Responden : Kota Yogyakarta
Waktu : 24 April 2015 s/d 24 Juli 2015
Lampiran : Proposal dan Daftar Pertanyaan
Dengan Ketentuan : 1. Wajib Memberikan Laporan hasil Penelitian berupa CD kepada Walikota Yogyakarta (Cq. Dinas Perizinan Kota Yogyakarta)
2. Wajib Menjaga Tata tertib dan menaati ketentuan-ketentuan yang berlaku setempat
3. Izin ini tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kesetabilan pemerintahan dan hanya diperlukan untuk keperluan ilmiah
4. Surat izin ini sewaktu-waktu dapat dibatalkan apabila tidak dipenuhinya ketentuan-ketentuan tersebut diatas

Kemudian diharap para Pejabat Pemerintahan setempat dapat memberikan bantuan seperlunya

Tanda Tangan
Pemegang Izin

HETTI SETIWATI



Dikeluarkan di : Yogyakarta
Pada Tanggal : 27-4-2015
An. Kepala Dinas Perizinan
Sekretaris

Drs. HARDONO
NIP. 195804101985031013

Tembusan Kepada :

- Yth 1. Walikota Yogyakarta (sebagai laporan)
2. Ka. Biro Administrasi Pembangunan Setda DIY
3. Ka. Dinas Pendidikan Kota Yogyakarta
4. Kepala SMK Negeri 4 Yogyakarta
5. Ybs.



PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
SEKRETARIAT DAERAH
Kompleks Kepatihan, Danurejan, Telepon (0274) 562811 - 562814 (Hunting)
YOGYAKARTA 55213

operator1@yahoo.com

SURAT KETERANGAN / IJIN
070/REG/655/4/2015

Membaca Surat : WAKIL DEKAN 1 FAKULTAS TEKNIK Nomor : 0996/H34/PL/2015
Tanggal : 24 APRIL 2015 Perihal : IJIN PENELITIAN/RISET

- Mengingat :
1. Peraturan Pemerintah Nomor 41 Tahun 2006, tentang Perizinan bagi Perguruan Tinggi Asing, Lembaga Penelitian dan Pengembangan Asing, Badan Usaha Asing dan Orang Asing dalam melakukan Kegiatan Penelitian dan Pengembangan di Indonesia;
 2. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 20 Tahun 2011, tentang Pedoman Penelitian dan Pengembangan di Lingkungan Kementerian Dalam Negeri dan Pemerintah Daerah;
 3. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 37 Tahun 2008, tentang Rincian Tugas dan Fungsi Satuan Organisasi di Lingkungan Sekretariat Daerah dan Sekretariat Dewan Perwakilan Rakyat Daerah.
 4. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perizinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pendataan, Pengembangan, Pengkajian, dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta.

DIIJINKAN untuk melakukan kegiatan survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan kepada:

Nama : **HETTI SETIWATI** NIP/NIM : **13511247010**
Alamat : **FAKULTAS TEKNIK, PENDIDIKAN. TEKNIK TATA BOGA, UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**
Judul : **PENGARUH TEMPAT PRAKTEK INDUSTRI TERHADAP KAMAMPUAN MELAYANI TAMU PADA MATA PELAJARAN PELAYANAN MAKAN DAN MINUM PADA KELAS PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA**
Lokasi : **DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA DIY**
Waktu : **24 APRIL 2015 s/d 24 JULI 2015**

Dengan Ketentuan

1. Menyerahkan surat keterangan/ijin survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan *) dari Pemerintah Daerah DIY kepada Bupati/Walikota melalui institusi yang berwenang mengeluarkan ijin dimaksud;
2. Menyerahkan soft copy hasil penelitiannya baik kepada Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta melalui Biro Administrasi Pembangunan Setda DIY dalam compact disk (CD) maupun mengunggah (upload) melalui website adbang.jogjapro.go.id dan menunjukkan cetakan asli yang sudah disahkan dan dibubuhi cap institusi;
3. Ijin ini hanya dipergunakan untuk keperluan ilmiah, dan pemegang ijin wajib mentaati ketentuan yang berlaku di lokasi kegiatan;
4. Ijin penelitian dapat diperpanjang maksimal 2 (dua) kali dengan menunjukkan surat ini kembali sebelum berakhir waktunya setelah mengajukan perpanjangan melalui website adbang.jogjapro.go.id;
5. Ijin yang diberikan dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila pemegang ijin ini tidak memenuhi ketentuan yang berlaku.

Dikeluarkan di Yogyakarta
Pada tanggal **24 APRIL 2015**
A.n Sekretaris Daerah
Asisten Perekonomian dan Pembangunan
Ub.
Kepala Biro Administrasi Pembangunan



Tembusan :

1. GUBERNUR DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA (SEBAGAI LAPORAN)
2. WALIKOTA YOGYAKARTA C.Q DINAS PERIJINAN KOTA YOGYAKARTA
3. DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA DIY
4. WAKIL DEKAN 1 FAKULTAS TEKNIK, UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
5. YANG BERSANGKUTAN